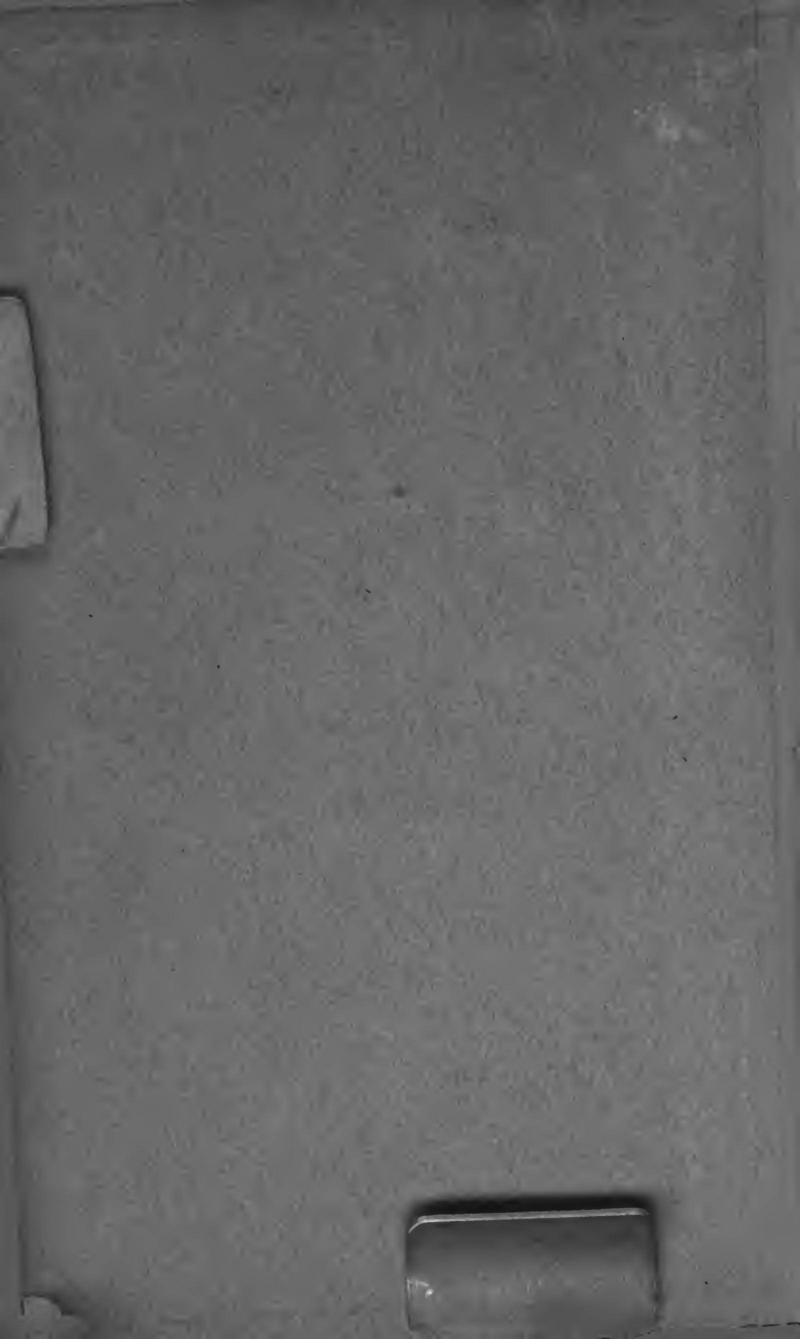

3 3433 00664093 6









DICTIONNAIRE

DES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

M — Z

PARIS, DE L'IMPRIMERIE DE PILLET AINÉ,
Rue des Grands-Augustins, n. 7.

DICTIONNAIRE

DES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

INDIGÈNES ET EXOTIQUES,

ET DE LEURS PROPRIÉTÉS:

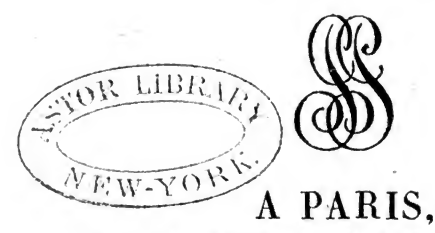
Ouvrage utile à ceux qui désirent connaître l'origine, la nature, le caractère spécifique, l'analyse, les falsifications et les moyens de les reconnaître, ainsi que les usages des alimens qui conviennent aux divers tempéramens.

PAR A. F. AULAGNIER,

Anc. Médecin des Hôpitaux militaires, en chef et Inspecteur du service de santé en Espagne, Méd. de l'ex-garde I[le], et Principal en retraite, Membre de l'Académie de Médecine et de la Légion-d'Honneur.

> Si la connaissance des alimens eût été approfondie de tout tems, comme elle l'est a présent, on aurait prévenu bien des maux; mais il était réservé a notre siecle de s'en occuper spécialement.
>
> PARMENTIER.

TOME SECOND.



A PARIS,

CHEZ PILLET AINÉ, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

ÉDITEUR DU VOYAGE AUTOUR DU MONDE,

De la Collection des Mœurs françaises, anglaises, italiennes, etc.

RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, N° 7.

1830.

DICTIONNAIRE

DES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

M

MABOLO. Bel arbre qui croît aux Philippines, dans les lieux humides, et qu'on cultive actuellement à l'Ile-de-France. Son fruit ressemble à un gros coing. Sa peau, couleur de rose, est couverte d'un duvet qui cache une pulpe ferme et fort blanche, d'une saveur agréable et d'une odeur sauvage. Elle est très-acide, mais fort saine et rafraîchissante ; elle n'est cependant pas sans inconvéniens pour les personnes qui toussent, ainsi que pour celles qui ont de la disposition aux inflammations des voies digestives.

MACAREUX. Oiseau aquatique qui se trouve dans le nord de l'Europe et de l'Amérique. Il ne vit sur terre que retiré dans les cavernes et dans les trous creusés sous les rivages, d'où il peut toujours se jeter dans l'eau, son élément naturel.

Othon Fabricius dit que le jaune des œufs de cet oiseau a une teinte orangée, et qu'ils sont bons à manger ; il n'en est pas de même de sa chair, qui ne vaut rien. Elle a la saveur désagréable de l'huile rance. Cependant les jeunes macareux, salés et assaisonnés, passent pour un assez bon aliment.

MACARON. Pâtisserie faite avec de la farine, du sucre, des amandes douces et amères pilées et des blancs d'œufs. Friandise qui est pesante et par conséquent de difficile di-

gestion, à cause des amandes. Ceux que l'on vend dans les rues à Paris sont le plus souvent préparés avec toutes sortes d'amandes, telles que celles d'abricot, etc. Le principe amer de ces amandes contient de l'acide prussique (acide hydrocyanique), et par conséquent est un véritable poison.

MACARONI. Mot italien. On prépare le macaroni avec la pâte qui sert à faire le vermicelle et la semoule. Cette pâte se combine avec du beurre et du fromage, et reçoit de ces condimens des propriétés particulières; aussi cet aliment ne convient point à ceux que le beurre ou le fromage incommode. D'un usage journalier dans toute l'Italie, il est fort nourrissant et économique.

MACÉDOINE. On appelle ainsi un ragoût composé de plusieurs légumes. En Provence on en fait avec des fèves fraîches.

MACERON COMMUN (*smyrnium olusatrum*, L.). Plante bisannuelle, qui croît dans les parties méridionales de l'Europe, aux lieux sombres et marécageux. C'était autrefois un légume dont on faisait assez d'usage. Quelques personnes mangent encore les jeunes pousses de cette plante comme le céleri, mais elles sont moins agréables, et presque aussi échauffantes.

MACHE (*valeriana locusta*, L.). On trouve cette plante dans presque tous les champs. Lorsqu'elle est tendre et qu'elle n'a pas encore poussé de tiges, on la mange en salade pendant l'hiver, seule ou mêlée avec les raiponces et le pissenlit. La mâche est rafraîchissante. Ses qualités approchent de celles de la laitue; elle ne convient cependant pas à tout le monde, parce que les crudités sont de difficile digestion.

MACOQUER. C'est le fruit du calebassier, qui ressemble à nos melons ou citrouilles, et qui a un goût fort agréable. Ce fruit est rafraîchissant.

MACRE (*trapa natans*, L.). Ce fruit renferme dans une seule loge une amande dure, blanche, et faite à peu près

en cœur. Cette amande est très-bonne à manger et d'un goût approchant de celui de la châtaigne, quoique plus fade.

La macre croît dans les marais et flotte sur l'eau ; elle jouit à peu près des mêmes propriétés alimentaires que la châtaigne aquatique. Dans quelques cantons de la France et de l'Italie, on vend les macres dans les marchés. Elles sont venteuses et de difficile digestion.

On les mange crues comme les noisettes, ou cuites comme les marrons.

MACREUSE (*anas nigra*, L.). Oiseau aquatique ressemblant au canard. Chair noire, maigre, dure, coriace, d'un goût sauvage, de difficile digestion.

On dit que d'habiles cuisiniers ont l'art de rendre la chair des macreuses d'une saveur excellente. La macreuse noire est la meilleure. La grise, qui est la femelle, et qu'on appelle *bisette*, a une chair plus dure, sèche et fatigant l'estomac ; aliment qui ne convient qu'aux personnes robustes, et qui font de l'exercice.

MACTRE (*mactra*, *lisor stultorum*, L.). Genre de mollusque, à coquille bivalve, que l'on trouve dans la mer Méditerranée, et dont les propriétés alimentaires sont celles des autres coquillages bivalves, en exceptant la macre poivrée, dont la chair est fort âcre.

MACUSSON (*lathyrus tuberosus*, L.). Plante indigène, cultivée dans la Hollande, la Zélande et la Belgique, ainsi que dans le nord de la France. Sa racine est noire, et de la grosseur d'un gland. On l'appelle aussi gland de terre. Son goût est celui de la châtaigne. Les cochons la mangent avec avidité. En Champagne on la nomme *macusson*, en Picardie *chourte*. Elle ne convient qu'aux estomacs forts, à ceux qui font de l'exercice, et qui n'en mangent pas avec excès, parce qu'elle est venteuse et par conséquent de difficile digestion.

MADÈRE (vin de). L'île de Madère, renommée par la

bonté de ses citrons et de ses bananes, produit aussi un vin sec, très-stomachique et fort généreux lorsqu'on le boit avec modération après le repas. On lui donne la préférence sur tous les vins secs. C'est aussi le plus excitant; et il ne convient pas aux estomacs irritables, aux personnes qui souffrent des nerfs, non plus qu'aux jeunes gens.

On fait encore dans l'île de Madère un vin ou de la malvoisie que l'on vend beaucoup plus cher que le vin sec, et que plusieurs personnes préfèrent à ce dernier.

MADI (*madia*). Au Chili on cultive en grand cette plante, dont on tire une huile plus douce, et d'une saveur plus agréable que la plupart des huiles d'olives. Les naturels du pays s'en servent pour aliment, pour brûler, et pour apaiser les douleurs rhumatismales.

MÆNA. On donne ce nom à une espèce de hareng qui diffère des autres par ses différentes couleurs, et surtout par deux taches noires, azurées ou jaunes qu'il a de chaque côté. Cette espèce est aussi bonne à manger que le hareng ordinaire, dont elle a les propriétés alimentaires.

MAGUEY, Melt. (*agave mexicana*). Nom mexicain d'une espèce de pitte, très-cultivée dans le pays à cause de ses divers usages économiques, et dont on tire un suc qui devient une liqueur spiritueuse plus ou moins agréable par le mélange de l'eau et de quelques aromates. Par la coction on épaissit ce suc en miel et même en sucre. Les propriétés de cette liqueur sont celles des autres liqueurs spiritueuses.

MAIS (*zea maïs*, L.). Plante orignaire de l'Amérique, où elle était déjà très-anciennement cultivée lors de la découverte du Nouveau-Monde.

Les écrivains n'ont pas fait mention de ce grain avant le quinzième siècle. Nous en devons aux Espagnols la première description exacte. Il fut connu en France sous le règne d'Henri II.

Il y a du maïs précoce, du tardif, du rouge, du jaune,

du blanc. Il produit généralement année commune, en Amérique, deux cents fois la semence.

Le moyen le plus efficace pour le conserver en grains, c'est de l'égréner lorsqu'il a perdu au soleil, au grenier ou au four, son humidité surabondante, de le vanner et de le mettre dans un grenier, de le remuer souvent, et même, lorsque cela se peut, de le changer d'emplacement.

Le pain de maïs, sans mélange d'autres farines, est sec, dur, de difficile digestion, venteux, resserre le ventre, et ne peut convenir qu'aux gens de peine. La farine du maïs ne contenant pas de gluten, empêche la pâte de lever. Elle est au contraire fort bonne en bouillie. Aussi en Italie on en prépare de la polenta, de la millasse ou cruchade, des gaudes, des galettes, des gâteaux. On en mange en gruau, en semoule, en vermicelle, en biscuit de mer, en farine grillée, en poudre alimentaire.

Le pain de maïs, mélangé avec d'autres farineux, est fort bon. Voici la meilleure manière de préparer en bouillie la farine de maïs.

On met dans un vaisseau de la farine, on verse par dessus du lait, de l'eau ou du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit délayée. On expose le vaisseau à un feu doux, on fait bouillir légèrement, en remuant sans discontinuer. Sur la fin on ajoute du sel, du beurre ou du sucre. Dès que la bouillie a acquis une consistance demi-liquide, on la retire du feu. Quoique en apparence compacte, elle ne fatigue pas même les estomacs faibles, qui la digèrent facilement. L'embonpoint qu'on remarque chez ceux qui s'en nourrissent prouve que cet aliment est fort sain.

Au rapport d'Olivier, les habitans de l'île de Candie mangent les épis de maïs encore verts et crus. Dans plusieurs endroits on fait confire au vinaigre, à la manière des cornichons, ces épis non encore fécondés ; et dans les environs de Paris on cultive une certaine quantité de cette plante seulement pour cet objet.

En Amérique on prépare avec le maïs un *pudding* que l'on nomme *hasty-pudding*, et qui est fort bon et très-nourrissant; c'est un aliment des plus agréables et des plus précieux, surtout pour les pauvres.

Les Indiens composent avec l'épi du maïs une boisson qu'ils appellent le *yolatole ;* et une autre qu'ils nomment *chicoha*, qui les enivre plus promptement que le vin, dont ils se servent même dans toutes les circonstances d'éclat, et jusque dans les cérémonies des funérailles. Ils versent au dessus du lieu de la sépulture ce breuvage, qui, au moyen de quelque tuyau, va se rendre dans la bouche du mort. *Augustin Zarate.*

En Piémont on cultive un maïs à épi et à grains petits, qu'on nomme *quarantain*, parce qu'en quarante jours il parcourt toute les phases de la végétation.

On a aussi un maïs à poulet, qui fut apporté de l'Amérique septentrionale.

Je ne peux mieux terminer cet article qu'en rapportant les paroles de Parmentier. « Cultivez ce grain, c'est le graminée le plus fécond, dont la récolte est la plus sûre et qui s'accommode le mieux à tous les climats. La bouillie soutient une partie de la journée. On ne saurait trop s'occuper de la culture du maïs, et son utilité doit le faire adopter dans tous les endroits qui lui conviennent. »

On doit à ce sujet de la reconnaissance pour la philantropie de M. Bossange, qui a offert un prix pour le meilleur mémoire sur la culture du maïs. Ce mémoire vient d'être couronné.

On peut conserver la farine du maïs par le moyen suivant. Après l'avoir bluttée avec soin au sortir du moulin, on la met dans des sacs, qu'on éloigne des murs ; il faut les isoler de manière à ce qu'ils ne se touchent point, et qu'il y ait entre eux assez de vide pour que l'air puisse circuler librement.

Le docteur John Gorham, professeur à l'université

d'Harvard, aux Etats-Unis, a fait l'analyse chimique du maïs; la voici :

Eau,
Fécule amylacée,
Zéine (matière particulière),
Albumine,
Matière gommeuse,
Sucre,
Principe extractif, etc.

(*Journ. de Pharm.*, 1821; *Considérat.*, par M. le docteur Virey.)

MAJET (*majeta*). Arbrisseau de deux ou trois pieds de haut, qui se trouve dans les forêts de Cayenne. Son fruit est bon à manger.

MALAGA (vin de). Vin fort estimé, que produit le terroir de Malaga, en Espagne. Il convient aux estomacs faibles, aux convalescens comme restaurant. On doit le prendre à petite dose à la fin des repas, et surtout dans les chaleurs de l'été; c'est un excellent tonique.

MALAGUETTE. Poivre long d'Afrique, qui a les propriétés des autres poivres des Indes et de la Jamaïque pour les assaisonnemens. On l'emploie rarement aujourd'hui.

MALARMAT (*trigla cataphracta*, L.). Ce poisson a un pied environ de longueur, il a une belle couleur rouge de minium. On le trouve dans beaucoup de mers des pays chauds, et surtout dans la mer Méditerranée, où il est très-abondant sur les côtes de France, d'Espagne et des Etats romains. On le pêche pendant toute l'année, mais principalement pendant le carême. Il a peu de chair; quoique peu succulente, cependant elle est estimée, de bon goût et de facile digestion.

MALT. On appelle ainsi l'orge qu'on a fait germer, et qu'on emploie pour la fabrication de la bière.

MALTHÉE CHAUVE-SOURIS (*lophius vespertilio*, Gme-

lin.). Poisson habitant les mers qui baignent les rivages de l'Amérique méridionale, et en particulier celle du Brésil. Il a le museau très-prolongé; son ventre est armé d'aiguillon : il est long de dix-huit pouces, et est très-vorace. Sa chair est maigre et peu mangeable.

MALVOISIE (vin de). Vin sucré qu'on fait dans l'île de Malvoisie, en Grèce. Ce vin est un nectar que l'on sert sur les meilleures tables. Il est éminemment stomachique et cordial. On doit en user modérément. La plupart des vins auxquels on donne ce nom sont des vins de Provence, de Madère ou de Naples, sans compter celui que l'on fabrique à Paris.

MAMAGU (*polypodium medullare*, Forster). Espèce de fougère qu'on trouve dans les forêts de la Nouvelle-Zélande, et dont la racine ainsi que le bas de la tige contiennent une moëlle que les habitans mangent après l'avoir fait rôtir. Elle a la consistance et la saveur de la rave, et approche aussi de celle du sagou. On en peut exprimer un suc rouge et glutineux très-abondant.

MAMEI D'AMÉRIQUE OU ABRICOTIER DE SAINT-DOMINGUE (*mammea Americana*, L.). Très-bel arbre qui croît à Saint-Domingue et dans les îles françaises voisines, et dont le fruit ressemble à l'abricot. Il est quelquefois aussi gros que la tête. La saveur de ce fruit, qui passe pour un des meilleurs du pays, est douce, aromatique et fort agréable. On le sert coupé en tranches et macéré dans du vin sucré. On a soin d'enlever les deux premières écorces, qui sont fort amères, ainsi que la pulpe qui avoisine le noyau. On prépare avec ce fruit des sirops, des marmelades, des confitures sèches.

L'esprit de vin, distillé sur les fleurs de cet arbre, devient une liqueur aromatique connue dans le pays sous le nom d'*eau créole*.

MAMELLE DE CHAIR. Champignon qui a la forme d'une mamelle. Il n'a point de peau, est couleur de chair et a une

consistance analogue à celle de la couenne de lard et cassante. Il croît dans les bois aux environs de Paris.

MAMELLE A L'ENCRE. Autre champignon qui ressemble à une mamelle. Il croît en touffe. Son usage comme aliment est dangereux.

MANGA. Arbre des Indes orientales, dont il y a deux espèces, le cultivé et le sauvage. Le premier produit un fruit gros comme un œuf d'oie, que l'on mange cru ou confit; il est rafraîchissant.

MANGAIBA. cet arbre croît au Brésil; il produit un fruit gros comme un abricot, que l'on mange avec plaisir et qui rafraîchit.

MANGIER COMMUN (*mangifera indica*, L.). Arbre des Indes orientales, produisant des fruits savoureux, d'une odeur agréable, et qui ne le cède qu'à ceux du mangoustan. Ils ont une légère acidité qui plaît. Ils sont sains et rafraîchissans. On les prépare de différentes manières. La plus usitée consiste à les faire tremper dans du vin et du sucre, après en avoir enlevé la peau et les avoir coupés par tranches. On en fait d'excellentes marmelades, des gelées, des compotes, des beignets. On les conserve aussi entiers dans le sucre.

Les amandes des noyaux, séchées et réduites en farine, sont employées pour différens mets par les indigènes du pays.

Les variétés les plus recherchées du mangier sont le *mango-vert* de la plus grande espèce, le *mango-prune*, qui est très-petit, et qui a un fruit très-peu filandreux ayant le goût de prunes et un noyau fort petit, le *mango-pêche*, et le *mango-abricot*, ainsi nommés à cause du goût qu'on leur trouve de ces différens fruits.

MANGOSTAN ou MANGOUSTAN (*garcinia mangostana*, L.). Arbre originaire des Moluques, ressemblant au citronier, et dont les feuilles sont analogues à celles du laurier, quoique plus grandes. On le cultive dans plusieurs parties de l'Inde à cause de l'excellence de ses fruits, de

la grosseur d'une petite orange, répandant le parfum des framboises, et contenant une pulpe blanche et succulente. Ses semences ont la saveur et la couleur de la châtaigne. Les fruits du mangostan ne flattent pas moins l'odorat que le goût; ils sont rafraîchissans, très-sains, et n'incommodent jamais; on les prescrit même aux malades et aux convalescens. Ils servent aussi à faire des confitures. Leur écorce confite est un astringent agréable qu'on emploie dans le flux dyssentérique.

MANGOUSTAN DES CÉLÈBES (*garcinia Celebica*, L.). On le nomme ordinairement *brindonnier*. Cet arbre est peu élevé. Il produit un fruit rond, d'un rouge jaunâtre ou safrané. Il est de la grosseur d'une petite pomme. Il conserve long-tems son acidité; mais lorsqu'il est en pleine maturité, son goût approche de celui du mangoustan cultivé. On en fait une gelée excellente et un sirop rafraîchissant dont on fait un grand usage à Mahé.

MANGOUSTAN CAMBOGE (*cambogia gutta*, L.). Grand arbre qui a dix à douze pieds de circonférence. Il produit un fruit de la grosseur d'une orange dont le goût est acide et se mange cru. Les Indiens l'emploient dans leurs alimens comme astringent.

MANIHOT ou MANIOC (*janipha manihot*, L.). Plante de la dangereuse famille des *tithymales*, dont le suc laiteux est un poison, tandis que la fécule et la partie fibreuse sont nutritives et servent à faire du pain, dont on use dans presque toute l'Amérique.

Cet arbrisseau, qui n'est cultivé en Europe que par curiosité, produit plusieurs racines plus grosses que des betteraves, grises ou rougeâtres en dehors, mais très-blanches à l'intérieur et remplies d'un suc laiteux fort abondant.

Par différentes opérations ce suc dépose une fécule qu'on lave plusieurs fois et dont on fait du très-bel et bon amidon, ainsi que des pâtisseries.

On fabrique un pain qu'on nomme *cassave*, jaune en dehors et blanc comme la neige en dedans. Ce pain est de bon goût et facile à digérer. Il est nourrissant. Il se conserve sept à huit mois lorsqu'on a soin de le tenir dans un endroit sec.

Pour faire la cassave, on se sert d'une platine de fer ronde, ayant environ deux pieds de diamètre, épaisse de six à sept lignes, et élevée sur quatre pieds entre lesquels on allume du feu. Quand cette platine commence à s'échauffer, on couvre sa surface de râpure de manioc, jusqu'à l'épaisseur de deux doigts, ayant soin de l'étendre également partout et de l'aplatir avec un large couteau de bois fait en spatule. On la laisse cuire sans la remuer. Les grains, au moyen de l'humidité qu'ils recèlent encore, s'attachent les uns aux autres, et ne forment bientôt qu'un seul corps, qui diminue beaucoup d'épaisseur en cuisant; on le retourne sur la platine pour donner aux deux surfaces un égal degré de cuisson. Le tout forme alors une galette plate, fort mince, de couleur dorée, et qui a la même forme ronde, le même diamètre que la platine. C'est cette galette qu'on appelle *cassave*. On la met refroidir à l'air, où elle achève de prendre une consistance sèche et ferme, qui la rend très-aisée à rompre par morceau.

Il y a une espèce de manioc qu'on nomme *camanioc*, dont le suc n'est pas dangereux et dont on mange les racines cuites sous la cendre.

On appelle *cipipa* une fécule très-fine du manioc dont on se sert pour empeser le linge. On lui donne le nom de *moussache*. On en fait aussi un condiment pour les mets qu'on appelle *cabiou* ou *capiou*.

Le suc exprimé de la racine râpée de manioc est un poison des plus violens, qui donne promptement la mort. On rapporte que les Indiens, persécutés par les Espagnols, se servaient de ce suc pour se faire mourir. En 1764, M. Fermin présenta, à l'académie de Berlin, des expériences



faites à Surinam sur le lait exprimé des racines de manioc. Ce médecin fit périr dans vingt-quatre minutes des chiens et des chats, auxquels il donna ce suc à la dose d'une once et demie. Les symptômes qui précédaient une mort si prompte étaient des envies de vomir, des anxiétés, des mouvemens convulsifs, la salivation et une évacuation abondante d'urine et d'excrémens. L'ouverture ne fit connaître aucun symptôme inflammatoire, ni aucune altération dans les viscères, ni aucune coagulation dans le sang. D'où ce médecin conclut que ce poison n'est ni âcre, ni corrosif, et qu'il n'agit que sur le système nerveux. Ce qui fut encore confirmé par une expérience faite sur un esclave empoisonneur, auquel on fit prendre trente-cinq gouttes de ce suc. A peine furent-elles dans son estomac, qu'il poussa des hurlemens affreux, et donna le spectacle des contorsions les plus violentes, suivies d'évacuations et de mouvemens convulsifs dans lesquels il expira au bout de six minutes. Trois heures après, l'autopsie ne présenta aucune partie offensée, ni enflammée, mais l'estomac était retréci de moitié ; d'où il paraît que le principe vénéneux de ce suc réside essentiellement dans une matière volatile qui disparaît lorsque la racine a subi l'action du feu.

MANNE de Pologne (*festuca fluitans*, L.). Plante farineuse, dont la graine est fort petite. Mondée, c'est un gruau fort délicat que les Polonais préfèrent au riz, et qu'ils préparent avec du lait. On le vend à Jéna sous le nom de *schwader*. Ce gruau est très-nourrissant, de facile digestion, et ne gonfle ni ne resserre comme le riz. En Silésie on fait, avec la farine de cette graine et du lait, des bouillies fort bonnes à manger, nourrissantes, et qui conviennent à tous les estomacs.

MAQUEREAU (*scomber scombrus*, L.). Les anciens donnaient au maquereau le nom d'*ibericus piscis*, parce que dans l'antique Ibérie on s'en servait pour préparer le garum. A Marseille on lui donne le nom d'*auriol*, de *macarel*, de

verrat sur les côtes françaises de la Méditerranée, et de *chevillé* sur celles de l'Océan, lorsqu'il est encore plein de laite ou d'œufs. Le maquereau est un poisson de mer dont le corps est alongé, la tête longue, finissant en pointe; il est noir par dessus, noir et bleu sur les côtés, argenté sous le ventre. Il passe l'hiver au fond de la mer. Il paraît au printems dans la Méditerranée ainsi que dans l'Océan. Celui que l'on prend dans cette dernière mer a une chair plus sèche, plus dure et plus difficile à digérer. Le meilleur est celui de Venise. Il est mou, gras et délicat. Il nourrit bien lorsqu'il ne pèse pas sur l'estomac à cause de sa graisse et de sa viscosité. Beaucoup de personnes ne peuvent en manger sans éprouver des nausées et des vomissemens; aussi ne convient-il qu'aux estomacs robustes, à ceux qui font beaucoup d'exercice et qui n'en font pas abus.

Les Romains faisaient avec des maquereaux salés une liqueur appelée *garum*, fort estimée, et surtout dans l'Ibérie, où on pêchait ce poisson. On l'appelait *scombroaria*. Horace a dit au sujet de ce garum :

> *His mixtum jus est oleo, quod prima venafri*
> *Pressit cella; garo de succis piscis iberi*
> *Vino. . . . . .*

La manière la plus ordinaire de préparer le maquereau frais à Paris, consiste, après l'avoir vidé, bien lavé et essuyé, de lui fendre le dos et de le faire cuire sur le gril ou sous la tourtière. On le sert ou à la maître-d'hôtel, c'est-à-dire, avec du beurre, du persil, de la ciboule hachée, sel et gros poivre, ou avec une courte sauce faite avec les mêmes assaisonnemens, et de plus un filet de vinaigre.

Le petit maquereau (*scomber pneumatophorus*, Laroche). Beaucoup plus petit que le précédent. Il est commun dans la Méditerranée, à Iviça surtout, où on lui donne le nom de *cavalla*. A peu près les mêmes propriétés alimentaires que le précédent.

MARASQUIN. Liqueur alcoolique, faite avec une petite

cerise acide qu'on nomme en Italie *marasca*. C'est à Venise, à Trieste, à Bologne et surtout à Zara, en Dalmatie, qu'on prépare le marasquin le plus estimé. Cette liqueur, douce, agréable, moëlleuse, est stomachique lorsqu'on en use modérément, et rentre dans la classe des liqueurs spiritueuses, qui sont malfaisantes si l'on en mésuse.

MARCANTHE (*marchanthus*). Plante qui croît à la Cochinchine. Son fruit est un légume droit, presque cylindrique, épais, aigu et polysperme : on le mange, quoiqu'il ne soit ni savoureux ni salubre.

MARCASSIN. C'est le petit de la laye, que l'on fait cuire à la broche. C'est un aliment agréable, mais de difficile digestion, parce que sa chair est très-muqueuse.

MARINADE. Assaisonnement de haut goût fait avec du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes. Il ne convient point aux tempéramens chauds, secs, irritables.

MARINER (*aromatibus marinum saporem in cibis perficere*). On donne ce nom à la manière de préparer les viandes ou les poissons, par le moyen de condimens, dans lesquels on les laisse quelque tems pour les rendre plus tendres et pour pouvoir les conserver plus long-tems.

MARIPA. Palmier de Cayenne. Son tronc a environ huit pieds de hauteur et six et demi de diamètre. On mange le fruit après l'avoir fait bouillir, et les jeunes pousses accommodées de différentes manières.

MARJOLAINE (*majorana tenuifolia*). Plante cultivée dans les jardins. Il y en a de deux espèces, la vulgaire et celle à coquille. La première est indigène de l'Europe ; la seconde exotique. Toutes les parties de cette plante ont une odeur aromatique et une saveur amère. On la mêle aux alimens, tels que les pois, les fèves, le poisson, pour les rendre non-seulement plus agréables, mais aussi pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, et pour aider à la digestion.

MARMELADE (*marmelada*). On donne ce nom aux confitures des végétaux réduites en bouillie. Celle préparée

avec deux parties d'abricots bien mûrs et sans noyaux et une partie de sucre blanc, est restaurante, cordiale, agréable au goût et amie de la poitrine.

MARMOTE (*mus alpinus seu marmota*). Cet animal somnolent se trouve dans les montagnes des Alpes et de la Savoie. Stumpsius dit que vers le commencement de l'hiver, les habitans des Alpes le prennent dans des cavernes pendant qu'il dort, qu'ils l'égorgent, qu'ils le lavent bien dans l'eau bouillante jusqu'à ce que le poil soit tombé et que la chair soit devenue très-blanche; qu'alors ils l'assaisonnent, la font cuire et la mangent; mais, outre que le goût en est mauvais, cet aliment est très-difficile à digérer.

MAROQUIN. Espèce de raisin de table qui vient de Maroc, et qui est excellent.

MAROUETTE (*gallinula maculata*). De tous nos gibiers à plumes, celui-ci est le meilleur : sa graisse succulente et savoureuse est au dessus de celle de l'ortolan; sa chair est plus fine que celle de la guignette, et surpasse par sa délicatesse celle de la caille. Le bec-figue seul peut le balancer dans ce goût exquis qui lui fait donner une préférence bien méritée sur tous les oiseaux connus. Mais c'est à l'automne qu'il faut se procurer la marouette, si l'on veut jouir de tous ses avantages; elle est si chargée de graisse à cette époque, qu'elle peut à peine voler. Hors cette saison, sa chair, privée de graisse, la met au rang du gibier commun.

La plupart des ornithologistes ont donné cet oiseau comme une espèce de râle; Latham et Frisch en font une poule d'eau. Cependant il tient beaucoup plus à la première espèce par ses formes, ses habitudes et son naturel.

La marouette disparaît dans le fort de l'hiver et reparaît de très bonne heure.

MARQUISE. Espèce de poire en forme de pyramide, grosse, de couleur verte jaunâtre, avec des taches grises, dont la chair est fondante et sucrée. Cette poire mûrit en novembre et décembre. (Voir Poires.)

MARRON (*balanus*). Espèce de grosse châtaigne, plus ferme et d'un meilleur goût que la châtaigne ordinaire. Mêmes propriétés que les châtaignes. (Voir cet article.)

MARRON NOIR. Espèce d'agaric de la famille des *calotins de terre* ou des bois, de Paulet, qui a le port du champignon de couche. Il est de couleur marron foncé par dessus; ses feuillets, d'abord roux, deviennent ensuite noirs; ils sont entremêlés de demi-feuillets. Son chapeau se fend sur ses bords. Sa chair est blanche et ferme. (Voir, pour les propriétés, art. CHAMPIGNON.)

MARRONIER D'INDE (*æsculus*, L.). Très-grand arbre qui n'était pas connu des anciens, et qui est originaire des pays tempérés de l'Asie, d'où il a passé d'abord à Constantinople, et ensuite dans les différentes parties de l'Europe. Il produit un fruit qui, par des préparations convenables, perd sa grande amertume et donne une fécule dont on peut faire du pain; mais les procédés difficiles et compliqués que cette opération exige ne sont pas de nature à être adoptés dans l'économie domestique. Les frais excèdent le produit.

MARSOUIN (*delphinus phocæna*, L.). Poisson de mer, fort gros, qui comme beaucoup d'autres entre dans les rivières. On l'appelle pourceau de mer dans quelques pays. On en retire un lard qui fournit beaucoup d'huile. Sa chair étant fort grasse, est pesante, de difficile digestion, et ne convient par conséquent qu'aux personnes robustes qui font de l'exercice, encore faut-il qu'elles n'en mangent que sobrement. Néanmoins les Ecossais en consomment beaucoup, ainsi que les Groënlendais et les Norwégiens. Les habitans des Orcades prétendent même qu'elle est salutaire et nourrit fort bien. Les Français établis au grand banc de Terre-Neuve en préparent des andouilles. On ne fait guère la pêche des marsouins que pour en extraire de l'huile, surtout depuis que la bâleine est devenue fort rare.

MARTINET. Oiseau qui a beaucoup de rapport avec

les hirondelles. Il est aérien par excellence, et passe sa vie dans une agitation extrême ou dans un repos absolu. Il est très-friand de fourmis. Spallanzani s'est assuré qu'il apercevait distinctement un objet de cinq lignes de diamètre à la distance de trois cent quatorze pieds. Il y a peu d'espèces de martinets. On n'en connaît que deux en Europe, le martinet noir ou commun, et le martinet blanc ou des hautes montagnes.

Quoique cet oiseau, aux approches de l'hiver, se dirige vers les climats tempérés, il résiste à un froid très-vif. On en a vu un rester sept heures sous un bocal où le thermomètre marquait huit degrés au dessous de la congélation, et vingt-cinq heures dans une glacière, sans avoir donné aucun signe de léthargie.

Les jeunes martinets pèsent plus que les vieux, parce que le corps des premiers est couvert d'une épaisse couche de graisse, tandis que les vieux en sont absolument dénués. Le poids des adultes diminue à mesure de leur accroissement. Cette circonstance doit suffire pour déterminer le choix que l'on doit faire de ces oiseaux utiles dans l'alimentation, puisque si les jeunes sont un fort bon manger, les vieux ont la chair dure et point succulente.

MARUM. Espèce de thym et de germandrée. On appelle marum d'Egypte une sorte de sauge dont on se sert dans les cuisines pour assaisonner les viandes.

MASCARILLE ou CHAMPIGNON MUSQUÉ. Suivant le docteur Paulet, ce champignon, du genre agaric, est très-recherché des amateurs. (Voir art. CHAMPIGNON pour les propriétés.)

MASSEPAIN. Pâtisserie faite avec des amandes douces, du beurre, du sucre, etc. Friandise qui devient indigeste si l'on en mange beaucoup, et qui ne convient qu'aux bons estomacs.

MASTIC (*resina lentiscina*, L.). Résine sèche, transparente, d'un jaune pâle, s'amollissant comme de la cire,

s'enflammant, répandant une odeur agréable, ayant un goût légèrement aromatique, résineux et un peu astringent. Cette substance est produite par le lentisque. Elle fait la richesse des habitans de l'île de Chio. On recueille le mastic dans vingt-et-un villages situés au midi de la ville.

Dans tout l'empire ottoman, les femmes turques, grecques, arméniennes, juives, et même les franques, mâchent presque continuellement du mastic, surtout le matin. Il se ramollit dans la bouche, parfume l'haleine, fortifie les gencives et contribue à conserver la blancheur des dents.

Dans l'Orient, et principalement dans l'île de Chio, on est dans l'usage de mêler un peu de mastic à la pâte en faisant le pain, pour lui communiquer une saveur agréable, qui est du goût des habitans.

MATISE (*matisia*). Plante qui croît dans les vallées chaudes et humides de l'Amérique méridionale. Son fruit a le goût de l'abricot.

Les habitans de la Nouvelle-Grenade et du Pérou la cultivent avec soin.

MAURICE (*mauritia*). Arbre de l'Amérique méridionale. Son tronc s'élève à la hauteur de vingt-quatre pieds. Sa moëlle recèle une farine analogue au sagou. Comme la farine contenue dans la racine du manioc, elle forme en se séchant des galettes minces, de la nature du pain. De la sève fermentée du maurice on fait un vin de palmier doux et enivrant. Les fruits, encore frais, recouverts d'écailles comme les cônes du pin, fournissent, ainsi que le bananier et la plupart des fruits de la Zone torride, une nourriture variée, suivant qu'on en fait usage, après l'entier développement de leur principe sucré, ou auparavant, lorsqu'ils ne contiennent encore qu'une pulpe abondante.

MAUVE (*malva*). La mauve était chez les anciens au nombre des alimens les plus communs. Ceux qui s'adonnaient à des travaux pénibles en mangeaient pour se tenir le ventre libre.

Martial a dit :

Exoneraturas ventrem mihi villica malvas
Attulit.

Mais aujourd'hui on ne sait pas qu'elles étaient les feuilles de cette mauve, car presque toutes les plantes malvacées sont émollientes. Les épinards remplacent avec avantage cette plante dans les cuisines. (Voir cet article.)

MAUVIETTE (*pinguior alauda*). Espèce d'alouette grasse, de facile digestion, et qui nourrit bien. Dans certains pays on appelle ainsi la grive et le mauvis.

MAUVIS (*turdus liber*). Nom que l'on donne à la plus petite espèce de grive; c'est aussi celle qui a le meilleur goût. Sa chair est délicate et de facile digestion.

MAWHAHA. Racine cultivée dans les îles des Amis, et qui a le goût de la pomme de terre.

MAXILLAIRE (*maxillaria*). Plante qui croît dans les grandes forêts du Pérou, sur le tronc des arbres et sur les rochers. Elle fleurit dans les mois d'octobre et de novembre. Ses bulbes sont insipides, mais succulentes; les naturels du pays les mâchent pour apaiser la soif.

MEAD. Boisson que l'on prépare dans les pays septentrionaux comme l'hydromel, mais qui en diffère en ce qu'on la fait fermenter par l'addition d'un peu de levure de bière, qui lui donne une qualité vineuse. Lorsqu'on l'a gardée assez long-tems pour qu'elle ait déposé toutes les parties visqueuses qu'elle contient, elle forme une liqueur claire, transparente, agréable au goût, et qu'on regarde comme un bon cordial; elle est plus nourrissante que le vin, et convient aux vieillards, aux valétudinaires, surtout en hiver.

MEBAAR. Poisson rouge très-commun au Japon; il a les yeux très-saillans; c'est la nourriture ordinaire des pauvres.

MÉGALOPE (*megalops*). Genre de poisson dont il y a

trois espèces, le mégalope-filament, le mégalope-cailleu-tassart, et le mégalope-nasique.

Le premier se trouve dans les environs du fort Dauphin, à Madagascar; il habite aussi le grand Océan et l'Océan atlantique. Il parvient quelquefois à la taille de douze pieds. Sa chair est grasse, pesante, et de difficile digestion.

Le mégalope-cailleu-tassart atteint la taille d'un pied à quinze pouces; il fréquente les eaux de la Chine, des Antilles, de la Jamaïque, de la Caroline. Sa chair est d'une saveur agréable; mais comme il a parfois des propriétés vénéneuses, on doit l'exclure de la classe des substances alimentaires, quoiqu'à Puerto-Rico on le mange impunément.

Le mégaloppe-nasique est de dix à onze pouces : il habite près des côtes du Malabar, où il se tient à l'embouchure des rivières plus particulièrement. Sa chair est remplie de petites arêtes, et passe pour être quelquefois malsaine.

MÉLASSE, Sirop de sucre. Substance sirupeuse plus ou moins colorée, résultant de la purification du sucre. Elle est surtout formée du sucre qui peut se cristalliser, et de matière colorante. On en retire du tafia.

MELASTOME succulent (*succosa*). Arbrisseau de la Guiane et de l'île de Cayenne, produisant un fruit d'un excellent goût, et très-recherché des différens peuples qui habitent la Guiane. Ce fruit est rafraîchissant.

MELET. On le nomme *latharina* à Rome; dans le Languedoc et en Provence, *melet* et *sanclés*.

Poisson de rivage ou d'étang marin, dont la chair a un bon goût et se digère bien. Il est à observer que l'usage du poisson ne convient pas à tous les estomacs, et que l'idiosyncrasie du sujet fait que tel poisson convient, tandis que tel autre ne convient pas; il faut alors s'en rapporter à l'expérience.

MELETTE ou l'Angélique. Petite figue, rouge en dedans, et dont la peau est fine. Le goût en est doux, un peu

amer; elle se digère facilement. En Provence on lui donne le nom de *coucourelle.*

MÉLIER A GRANDE FLEUR (*blakea*). Cette espèce de blakea est un arbre de moyenne grandeur, qui croît dans les forêts de la Guiane, sous les grands arbres et dans les lieux humides. Ses fruits sont doux et bons à manger. Les créoles les nomment *cormes* ou *mêles;* ils en ont les propriétés alimentaires.

MÉLISSE CALAMENT (*melissa calamintha*, L.). Plante qui a dans toutes ses parties une odeur agréable très-pénétrante. Elle croît naturellement dans les parties méridionales de la France et de l'Europe. On la trouve aussi dans les environs de Paris. Le calament a les mêmes vertus que les menthes. On fait avec cette plante une poudre, des vins, des conserves et un sirop. On en tire une eau distillée qui provoque les règles et fortifie l'estomac. Quelquefois on prépare avec ses sommités fleuries une boisson théiforme fort agréable et non moins salutaire.

MÉLISSE COMMUNE (*melissa officinalis*, L.). Plante indigène, que l'on cultive dans les jardins. Elle sert rarement à l'alimentation; cependant on emploie quelquefois ses jeunes feuilles dans les fournitures de salade; c'est son odeur aromatique qui flatte. Elle a de l'analogie avec celle du citron, aussi lui donne-t-on le nom de citronelle, mélisse citronée, citronade, herbe de citron. Ses propriétés sont d'être légèrement excitante et fortifiante. C'est surtout sur le système nerveux qu'elle porte son action. Elle convient principalement dans la faiblesse et la langueur de l'estomac. On la prend sous forme d'infusion théiforme.

MÉLOCHIA. C'est une sorte de bette que l'on cultive dans les jardins; on lui donne aussi le nom de *jambon.* On l'accommode comme la bette, et elle jouit des mêmes proprietés alimentaires.

MELON (*cucumis melo*, L.). Plante annuelle et ram-

pante du genre des concombres d'Afrique, que l'on cultive dans les jardins de l'Europe.

On en compte plusieurs espèces :

Le maraicher, qui est gros, rond, sucré, rouge et ferme;

Le melon de Tours, qu'on nomme *sucrin ;*

Le melon des Carmes, celui d'Honfleur, le melon de Malte, appelé aussi melon de Candie ;

Enfin le cantaloup, ainsi nommé de Cantalupi, village près de Rome, où il fut transporté d'Arménie. Sa chair est savoureuse, rougeâtre, parfumée, et se digère facilement. C'est celui dont les Hollandais préfèrent avec raison la culture.

Le melon est froid et aqueux; il rafraîchit, calme la soif, pousse aux urines et se corrompt facilement dans l'estomac. Il peut donner lieu au cholera-morbus ou à des fièvres pernicieuses. Aussi ceux dont l'estomac est froid doivent s'en abstenir.

Le melon fait une partie essentielle de la nourriture de certains peuples de l'Asie, surtout des Perses.

On le mange avec du sel, du sucre, ou même du poivre. Il convient de le manger en même tems que d'autres alimens.

Le vin vieux et pur est le moyen digestif le plus sûr à employer si le melon cause des pesanteurs.

On peut aussi user de quelques grains de cachou.

C'est après les grandes chaleurs que les melons sont le plus indigestes.

Le tems de manger un melon est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment, et lorsque sa chair est médiocrement ferme, son écorce verte en dedans, et sa queue amère au goût. S'il est trop odoriférant, il est passé ; s'il est léger ou s'il rend un son creux, c'est une marque qu'il n'est pas mûr ou qu'il n'a pas d'eau.

En Italie les côtes du cantaloup servent à faire une excellente confiture qui est rafraîchissante.

On peut confire au vinaigre les très-jeunes melons à la manière des cornichons. Ils sont excellens. On confit aussi au vinaigre et au sucre la chair de ce fruit dépouillé de son écorce; on la pique de cannelle et de clous de girofle, et on en fait une compote très-estimée et fort saine, qu'on mange avec le bouilli. Elle peut se conserver plusieurs années.

MELON D'EAU (*cucurbita citrullus*, L.). (Voir article PASTÈQUE.)

MÉLONGÈNE (*solanum melongena*, L.). (Voir AUBERGINE.)

MENDOLE (*sparus varius*). Poisson de mer couvert d'écailles, semblable à la bogue. Quand la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle devient noir; sa chair est alors mauvaise et puante. Celle de la femelle, au contraire, est meilleure quand elle est pleine. Les anciens ne faisaient pas grand cas de ce poisson comme aliment.

MENTHE (*mentha piperata*, L.). Les menthes sont des plantes très-anciennement connues. Célébrées dans la mythologie, elles étaient, dès la plus haute antiquité, estimées comme fort utiles. Leur emploi est avantageux lorsqu'il faut ranimer les forces du système nerveux. L'impression fortifiante qu'elles portent sur l'estomac est transmise à tout l'organisme. On les emploie dans les flatuosités, dans les vomissemens spasmodiques, l'hypocondrie, etc. On fait avec la menthe poivrée une espèce de liqueur de table et des pastilles fort agréables. Les feuilles de cette menthe entrent parfois comme assaisonnemens dans certains ragoûts, et même fraîches, on s'en sert quelquefois pour aromatiser les salades, les omelettes. On les emploie souvent à ces usages en Italie.

La menthe excite l'appétit et est aphrodisiaque.

Les poètes l'ont célébrée. Ils ont dit que Proserpine fut changée en menthe odoriférante, parce qu'elle fut surprise plusieurs fois avec Pluton.

Autrefois on la faisait entrer dans les assaisonnemens des pâtés, aussi l'appelait-on *pasté ;* mais aujourd'hui qu'on a si fort raffiné sur les plaisirs de la bouche, que les aromates exotiques ne sont pas trop âcres pour satisfaire la sensualité, la menthe est reléguée dans le bœuf à la mode, où les cuisiniers en mettent quelques feuilles pour lui donner de la saveur.

MÉNYANTHE TRIFOLIÉ (*menianthes trifoliata*, L.). (Voir TRÈFLE AQUATIQUE.)

MERINGUE. Espèce de massepain fait avec des pâtes, des œufs dont on sépare les blancs, de la râpure de citron et du sucre fin. On lui donne la forme ronde, coupée par le milieu et concave; on la garnit de crême ou de fruits confits. Aliment délicat, du goût de beaucoup de gens, mais qui ne serait pas de facile digestion pour certains estomacs.

MERISIER (*prunus avium*, L.). On appelle aussi cet arbre grand merisier des bois. Il diffère du cerisier par son élévation, par ses feuilles, ses fleurs et ses fruits, qui sont petits, ovoïdes, d'un rouge foncé ou noirâtre, et d'une saveur âcre ou amère avant leur maturité. Son utilité le fait mettre dans les forêts de la Suisse au rang des premiers arbres forestiers. On en fait de très-bons ouvrages.

Le fruit fournit une nourriture agréable et saine. Dans les campagnes on le fait sécher pour le manger en forme de soupe, cuit avec du pain. On en fait surtout des compotes. Il y en a de blancs, de jaunes, de rouges, de noirs, et de nuances intermédiaires. Les plus communs sont les noirs et les rouges. Ils sont rafraîchissans; les selles des personnes qui en mangent ont une couleur noire.

On fait avec les merises des ratafias, des confitures, du vin et du *kirschwasser*, qui n'est qu'un alcool marquant vingt-huit degrés, aussi transparent que l'eau la plus limpide, et ayant un goût fort agréable de noyau. Il est tonique, stomachique.

MERLAN (*gadus merlangus*, L.). Poisson du genre gade, que l'on pêche abondamment sur nos côtes. A Dunkerque ce poisson est un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier et février. Celui que l'on prend dans la saison du hareng est gras et ferme. Il commence à avoir des œufs et de la laite vers la fin d'octobre. Sur la fin de février il maigrit.

Ce poisson est plus gros et meilleur dans la mer Méditerranée. Sa chair est friable, molle, tendre, légère, de facile digestion, et nourrit bien. On la prescrit même aux convalescens. Le merlan est meilleur rôti que bouilli. A Paris on en mange pendant près de six mois de l'année, mais il ne vaut pas celui que l'on prend dans la mer de Marseille.

MERLAN JAUNE OU POLLAK (*gadus pollachius*, L.). Ce poisson est d'un brun noirâtre sur le dos; il a le ventre argenté; l'iris de ses yeux est jaune, avec des points noirs. On le trouve parfois dans la mer Méditerranée, en hiver dans la Baltique, près de Lubeck, et dans les mers du Nord. Sa chair est inférieure à celle du merlan; cependant on la recherche au printems. Elle jouit à peu près des mêmes propriétés alimentaires.

MERLAN NOIR (*merlangus carbonarius*, L.). On trouve ce poisson dans la Méditerranée; il y est cependant fort rare, quoiqu'on le voie parfois dans le marché à Nice. Sa chair est fort délicate, saine et de facile digestion, pourvu que le poisson soit jeune.

MERLE (*turdus merula*, L.). Oiseau dont les plumes sont noires, le bec jaune, long, un peu courbé en dessus. Il a beaucoup de ressemblance avec la grive. On lui apprend à parler. A Rome on l'élevait dans les volières. Aristote parle de deux espèces de merles, du noir et du blanc. Cette dernière ne se trouve que dans l'Arcadie. Dans le tems des vendanges, la chair de cet oiseau est assez estimée, parce qu'il s'engraisse avec du raisin. Lorsqu'il mange du genièvre

vre sa chair a une saveur amère. Les Romains estimaient beaucoup les merles et les grives.

MERLE DES MONTAGNES (*merula montana*). Il possède les mêmes propriétés alimentaires que le merle ordinaire. Les Grecs ont donné le nom de *cossiphos* au merle blanc. On a compté un grand nombre de merles d'après les alimens dont ils se nourrissent; c'est multiplier les espèces sans nécessité.

MERLE (*merula*). Poisson de rocher, ressemblant à la perche de rivière. Il est de couleur bleue et noire. Ses dents sont aiguës et courbes. Le merle se nourrit de moules, de petits poissons, de hérissons de mer. Il change de couleur selon la saison. Sa chair est tendre, friable, et de facile digestion.

MERLU (*gadus merluccius*, L.). Poisson fort abondant dans la mer Méditerranée. On lui donne le nom de *merlan* en Provence. Sa chair est blanche, feuilletée et fort estimée; son foie surtout est très-délicat, quoique fort gras. Les Romains en faisaient beaucoup de cas. La chair de ce poisson n'est cependant pas de facile digestion; aussi ne convient-elle pas aux estomacs faibles, aux personnes sédentaires, et l'on ne doit pas en manger avec excès.

Dans les pays où l'on prend abondamment des merluches, on sale et l'on sèche ce poisson comme les morues, pour les envoyer au loin. Ces deux espèces de poissons prennent alors indistinctement le nom de *stockfisch*, c'est-à-dire en allemand *poisson bâton*. Le merlu pèse quelquefois jusqu'à vingt livres.

MERLUCHE (*asellus*, Plin.). Espèce de morue sèche et salée, qu'on est obligé de dessaler dans l'eau pour pouvoir la manger. Le plus souvent elle est dure, coriace, salée, indigeste, et ne convient par conséquent qu'aux estomacs robustes, à ceux qui font de l'exercice, et encore faut-il l'assaisonner convenablement.

MÉSANGE (*parus major*, L.). Petit oiseau dont le plu-

mage est gris, rayé de noir, de blanc et de jaune, dont la chair a un goût désagréable et est de difficile digestion. Il y a plusieurs espèces de mésanges, la bleue à longue queue, celles des montagnes, des marais et des forêts.

MESSIRE-JEAN. On donne ce nom à une variété de poire d'une moyenne grosseur, arrondie, de couleur jaune-roussâtre, parfois tirant sur le gris. Chair cassante, parfumée et d'un excellent goût. Mêmes propriétés que les autres poires succulentes.

MÉTEIL. Mélange de blé et de seigle semés, cultivés et récoltés ensemble. Les proportions différentes où se trouvent ces deux grains ont donné lieu aux dénominations de *gros méteil*, *petit méteil*, ou *blé ramé*.

Le méteil contenant tantôt plus de seigle que de froment, et tantôt plus de ce dernier que du premier, doit nécessairement produire des effets différens dans les résultats en farine et en pain; cependant le meilleur méteil, pour les habitans des villes, sera toujours celui qui contiendra un tiers de seigle sur deux de froment; et, pour les habitans des campagnes, parties égales de ces deux grains, dont on aura extrait le gros et le petit son.

La pâte formée avec la farine de méteil n'a jamais la longueur et la ténacité de celle du froment, parce que le seigle affaiblit et partage cette qualité, que le premier possède à un si haut degré.

Le pain de méteil tient le milieu entre le pain de froment et celui de seigle. S'il n'a pas une grande blancheur, il est savoureux et très-nourrissant; il participe des deux grains les plus propres à se panifier. *Parmentier.*

METHEGLIN. C'est une boisson qui diffère du mead en ce qu'on ajoute à celle-ci des plantes aromatiques, telles que le romarin, l'hyssope, le thym et la sauge, et en ce qu'on ne met dans le métheglin que deux parties d'eau pour une partie de miel, au lieu que le mead en contient quatre. Cette boisson passe pour être cordiale, saine, propre à

fondre les glaires de l'estomac, carminative et favorisant la transpiration. Il faut la garder long-tems avant qu'elle soit devenue entièrement claire. C'est, dit-on, la boisson la plus appropriée aux climats septentrionaux.

MEUNIER. Poisson de rivière qui se pêche le plus souvent dans la Garonne, la Loire et le Rhône. Chair blanche, d'un goût fade, pleine d'arêtes, et meilleure salée que fraîche.

MICOCOULIER (*celtis australis*, L.). Dans le midi de la France on donne le nom de *fabrecoulier* à cet arbre, dont les feuilles ressemblent à celles de l'orme, quoique plus longues et plus pointues. Dans certains pays il fait l'ornement des places publiques. Il porte de petites baies, noires lorsqu'elles ont acquis leur maturité, et qui sont d'un goût sucré et agréable. Ce fruit est astringent. Les enfans le mangent avec plaisir. On en voit beaucoup dans la Provence. On dit à Aix que le roi René rendait ses édits sous l'ombrage d'un micocoulier. Scopoli a retiré des amandes du fruit une huile dont la saveur est semblable à celle que fournissent les amandes douces.

MIEL (*apis mellifera*). Le miel, qui fit les délices des anciens, et fut avec le pain la nourriture des pythagoriciens, est une substance sucrée, chaude et sèche. Ses qualités diffèrent d'après le pays d'où on le tire. Dans les climats chauds, il est plus chaud et plus sec, surtout lorsque les abeilles se sont nourries de plantes aromatiques, telles que le thym, la lavande, le romarin, etc. Le miel est amer et de mauvais goût dans les départemens de l'Ouest. Le miel de Narbonne est en général recueilli sur les fleurs du romarin.

Ordinairement le miel jaune est plus chaud et plus sec que le blanc; on reconnait à l'odorat lorsqu'il est âcre.

Le miel tient le ventre libre, pousse aux urines, calme la toux et s'oppose à la putridité. Les tempéramens froids, pituiteux, les vieillards se trouvent bien de son usage, surtout en hiver. Il nuit aux jeunes gens, aux bilieux, et en

été. Il est excellent pour les asthmatiques et pour ceux qui ont des affections de la poitrine.

Pur, il nourrit beaucoup, augmente les forces du corps et par conséquent de l'esprit. Pline lui donne le nom de *nectar*. Virgile l'appelle *cœleste donum*. Selon Laërte, Pythagore, qui vivait d'une manière fort sobre, se contenta souvent pour toute nourriture de l'usage du miel, et vécut quatre-vingt-dix ans. Pline dit que Pollion, qui vécut plus de cent ans, faisait un très-grand usage du miel, et que l'empereur Auguste lui ayant demandé quels moyens il avait employés pour conserver sa santé, il lui répondit : « J'ai usé de l'huile à l'extérieur, et du miel à l'intérieur. »

Le miel agace les dents.

Celui du printems vaut mieux que celui qu'on récolte en automne. Le plus mauvais est celui de l'hiver.

Il faut choisir du miel bien blanc, épais, grenu, nouveau, transparent, d'une odeur un peu aromatique et d'un goût agréable.

Le miel doit être conservé dans des lieux frais pour prévenir sa fermentation, car il fermente comme le moût et rejette son écume. La coction le rend amer.

Les Anglais font avec le miel la boisson qu'ils nomment *métheglin*. (Voir cet article.)

A Cayenne et à Surinam il y a du miel rougeâtre produit par l'abeille *amalthée*. A Madagascar le miel est verdâtre et produit par l'abeille *unicolore*.

Purification du miel, ou sirop de miel.

Le meilleur procédé pour purifier le miel est dû à M. Thénard. Le voici :

Six livres de miel,

Une livre trois quarts d'eau,

Deux onces et demie de craie réduite en poudre,

Cinq onces de charbon pulvérisé, lavé et desséché,

Trois blancs d'œufs battus dans trois onces d'eau par livre de miel ; une livre pour le tout.

On met le miel, l'eau, la craie réduite en poudre et les blancs d'œufs battus dans une bassine de cuivre dont la capacité doit être d'un tiers plus grande que le volume du mélange, afin de prévenir l'extravasation. On fait bouillir le tout pendant deux minutes. Ensuite on projette le charbon dans la liqueur, en le mêlant intimement à l'aide d'une spatule, et on fait durer l'ébullition pendant deux autres minutes ; alors retirant la bassine du feu, on la passe à travers une étamine, ayant soin de remettre immédiatement par dessus les premières portions qui filtrent, parce qu'elles entraînent toujours un peu de charbon. Cette liqueur ainsi filtrée est le sirop convenablement cuit.

MILLET (*milium semine luteo vel albo*). Plante de la famille des graminées, qui produit un petit grain rond, servant à l'alimentation, et fort utile dans certains pays. On le dépouille de son enveloppe et on le fait cuire dans le lait. Il jouit d'une vertu rafraîchissante, anodine et nourrissante. Les personnes qui toussent s'en trouvent bien. En Italie, on en fait avec le lait des gâteaux que l'on mange chauds.

Du tems de Pline, les paysans italiens en faisaient du pain ; mais il n'en est pas qui soit plus pesant.

MILLET D'AFRIQUE (*holcus sorghum*, L.). Ce millet mondé est un aliment semblable au riz. On le réduit en une espèce de gruau, d'un excellent goût, et fort nourrissant.

MILOUIN (*anas ferina*). Espèce de canard : c'est l'espèce la plus nombreuse après celle du canard sauvage. Elle est à peu près de la même taille, mais sa tête est plus grosse, son corps plus court et plus arrondi, et sa démarche plus lourde. Le milouin arrive du nord de l'Europe et de l'Asie dans nos contrées, au mois d'octobre, en troupes de vingt à quarante. Il descend dans les pays méridionaux, et

jusqu'en Egypte. Il ne fréquente que les grands étangs : on le trouve pendant l'hiver assez abondamment sur les marchés de Paris et de Londres. C'est un gibier fort estimé.

MIRABELLE. Petite prune ronde, couleur jaune doré, bonne à confire. Il y a aussi une mirabelle double, qui n'est qu'une variété de la précédente, et dont la couleur est jaune et flambée de rouge. Mêmes propriétés que les autres prunes.

MIROTON. C'est un composé de lard, de moëlle de bœuf, de champignons, de morilles, de mousserons, de truffes, de fines herbes, d'assaisonnemens, etc. Aliment qui ne convient qu'aux bons estomacs.

MISAGO ou Bisago. Oiseau qui se nourrit de poisson, et que Buffon range dans la classe des oiseaux aquatiques. Sa chair a le goût excessivement salé; les gourmets l'achètent fort cher.

MOELLE (*medulla*). Substance grasse, oléagineuse, qu'on trouve en masse dans le milieu des os longs. Elle est chaude et humide, nourrit beaucoup lorsqu'on la digère; mais si on en mange avec excès, elle relâche l'estomac, l'affaiblit, occasione des nausées, et même le vomissement. Les tempéramens bilieux, mélancoliques, les personnes sédentaires, celles qui sont sujettes à des obstructions doivent s'en abstenir.

Les os de cochon contiennent très-peu de moëlle, il y en a même où elle manque entièrement.

La moëlle de bœuf, de mouton, de veau et de lièvre, est recherchée, nourrit bien, et se digère facilement, pourvu qu'on n'en mange pas trop. Cependant tous les estomacs ne s'en accommodent pas.

Dans les végétaux, la moëlle est de diverse nature, selon les espèces dans lesquelles elle se trouve. Ainsi, la moëlle du palmier-sagou est une farine nourrissante, de nature amylacée, tandis que la moëlle du sureau est une substance spongieuse.

MOELLE de l'épine et du dos (*medulla spinalis*). Cette

moëlle est la continuation ou prolongation du cerveau, et est de la même nature. Cette substance devient d'autant plus dure qu'elle s'éloigne de son principe ; elle est par conséquent de difficile digestion; les personnes qui ont l'estomac fort et qui font de l'exercice la digèrent bien, et en sont nourris convenablement.

MOGES DE MORUE. A la Rochelle on donne ce nom aux entrailles de la morue. (Voir cet article pour les propriétés.)

MOINEAU (*fringilla domestica*, L.). Petit oiseau dont la chair ne vaut rien comme aliment, parce qu'elle est sèche, maigre, dure et sans saveur. M. Rougier de la Bergerie suppose qu'il y a en France au moins dix millions de ces oiseaux, et que chacun mange par an un boisseau de grains. Si ce compte était exact, dix millions de boisseaux de grains seraient soustraits à la nourriture de l'homme par un oiseau dont la plume n'est bonne à rien, la chair de mauvais goût, sans compter le dommage que cet oiseau cause aux fruits, tels que cerises, raisins, figues, etc.

MOINEAU SOLITAIRE (*passer solitarius*). Cet oiseau est de la famille des merles, un peu moins gros, vivant dans les rochers et sur les toits. Sa chair est infiniment moins estimée que celle du merle.

MOLLÉ A FEUILLES DENTÉES, vulgairement poivrier d'Amérique (*schinus molle*). On trouve cette plante au Pérou. Elle est cultivée au Jardin des Plantes, à Paris. La pulpe des fruits qui sont gommeux et doux au goût, écrasée dans l'eau, est une boisson délicate, qui devient vineuse et ensuite acide. Cette boisson rafraîchit beaucoup, aussi en fait-on un grand usage.

MONACHELLE ou CASTAGNE. Poisson de mer de couleur châtain, qui a une chair molle, malsaine et de digestion difficile.

MONARDE ÉCARLATE, vulgairement thé d'Oswego (*monarda didyma*, L.). Plante d'une grande beauté qui fait l'ornement des jardins de l'Amérique septentrionale. Les

habitans emploient les feuilles en guise de thé. Leur odeur est fort agréable ; elles sont très-rafraîchissantes.

MONBIN A FRUITS ROUGES (*spondias monbin*, L.). Arbre de trente pieds de haut, qui croît à Saint-Domingue, à la Jamaïque, etc. Ses fruits contiennent une pulpe douce, jaune, un peu acide, d'une odeur suave et d'une saveur agréable. Les Américains en font beaucoup de cas et les servent sur leurs tables; on en fait même des marmelades excellentes, qu'on envoie en Europe. Le monbin est cultivé au Jardin des Plantes, à Paris, dans des serres très-chaudes.

MONBIN DE CYTHÈRE (*spondia scytherea*, Lam.). Cet arbre fut apporté de Taïti ou île de Cythère à l'Ile-de-France, par Commerson. Les habitans de cette île en recherchent les fruits, dont le goût approche un peu de la pomme de reinette, mais il est moins agréable. On le cultive à Paris au Jardin des Plantes.

MORELLE NOIRE (*solanum nigrum*). Plusieurs auteurs ont rapporté avec étonnement que les anciens regardaient cette plante comme potagère. Cependant le professeur de Candolle dit que les habitans du village de Villemomble, aux environs de Paris, mangent comme les épinards les tiges et les feuilles fraîches de cette morille. (*Hist. des Solanum*, par Dunal.)

MORELLE TUBÉREUSE, vulgairement pomme de terre, parmentière, truffe (*solanum tuberosum.*) (Voir art. POMME DE TERRE.)

MORILLE (*phallus esculentus*, L.). Genre de plante de la famille des champignons, dont le caractère est d'avoir un pédicule terminé par un chapeau celluleux. On récolte les morilles sur les coteaux et dans les bois au printems. Elles sont souvent de la grosseur d'une noix, quelquefois plus grosses. Leur substance est charnue, percée de trous, et ressemble aux rayons du miel. Leur couleur est blanche, tirant sur le rouge, le fauve ou le noir, selon leur âge. Il y en a de blondes, de rousses, de brunes, de bleues, de grosses

et de petites, de concaves, de blanches et comme poudreuses.

Les morilles ont été autrefois célèbres par la mort de l'empereur Claude. On croit cependant que c'est au poison dont on les avait assaisonnées que la mort de cet empereur doit être attribuée. C'est ce que les historiens disent : *Boletus medicatus*, morille empoisonnée. Pline nous apprend que les morilles perdirent beaucoup de leur prix par suite de cet événement, quoique personne n'ignorât que c'était l'ouvrage d'Agrippine, ce que Pline exprime en ces termes :

« *Tiberium Claudium Cæsarem, qui boletum esu impensè* » *delectabatur, conjux Agrippina, boleto veneno illito, sustu-* » *lit, ut Neronem filium ipsi successorem imperio daret.* »

Néron appelait ce genre de mets la nourriture des dieux, *cibus deorum.*

Les morilles récentes ou sèches, préparées de différentes manières, passent pour être un manger délicieux à cause de leur saveur très-suave ; elles excitent l'appétit, accélèrent la circulation et restaurent ; cependant elles nourrissent peu et échauffent beaucoup. Elles sont moins compactes que les champignons, les mousserons et les truffes ; néanmoins les estomacs délicats, les tempéramens chauds, bilieux et irritables doivent s'en abstenir.

A Vienne, en Autriche, on farcit les morilles avec de la chapelure de pain, de la volaille, des sardines, des écrevisses et d'autres condimens.

La morille de moine, qu'on trouve dans le bois de Vincennes, est coriace ; la morille oreille-d'ours de *Schæffer*, qu'on trouve dans la forêt de Montmorency, se mange comme les autres. On doit éviter de récolter les morilles par la rosée ou après la pluie.

MORILLE DÉLICIEUSE (*morchella deliciosa*, Freis.). Cette espèce est une variété de la morille comestible. Elle

est jaunâtre ou d'un blanc pâle et livide ; son chapeau est long d'un à deux pouces. On trouve cette morille au printems sur les bords des champs et des gazons.

MORILLE D'HIVER (*morchella hiemalis*, Balb.). Cette espèce croît en Italie ; on la trouve en janvier sur les murs exposés au nord, aux environs de Padoue.

MORILLON. Espèce de raisin, dont il y a plusieurs espèces. Le morillon noir est le plus ordinaire ; il est fort doux, sucré et excellent à manger. C'est celui qui donne le meilleur vin. On le nomme *pineau* en Bourgogne, *auvernat* à Orléans. Le morillon blanc est aussi très-bon.

MORILLON (*anas oculorum iridibus flavis*, L.). Espèce de canard, oiseau de rivière, dont la chair a le goût et les mêmes propriétés alimentaires que le canard.

MORME ou MORMYRE (*sparus mormyrus*, L.). Ce poisson habite la Méditerranée, et est très commun surtout dans le Levant. Sa chair est molle, et a presque toujours la saveur de la vase ; elle n'est pas estimée.

MORO. Poisson de la mer de Nice, couvert d'écailles argentées. Il pèse de trois à quatre livres. Sa chair est blanche, tendre, savoureuse, quoique ayant une odeur forte de marine. On la digère assez facilement.

MORTADELLE (*crassior lucanica*). On donne ce nom à un gros saucisson qu'on apporte d'Italie. (Voir, pour les propriétés, art. SAUCISSON.)

MORUE ou CABELIAU (*gadus morhua*, L.). Ce fut dans le seizième siècle que Gaspard de Corte Réal, Portugais, fit connaître ce poisson, qui a rendu le nom de Terre-Neuve si célèbre, parce que c'est là qu'on en pêche le plus.

La chair de la morue est blanche, ferme, feuilletée, a un excellent goût et nourrit beaucoup. Le foie est un aliment fort agréable. La tête suffit aux besoins des pêcheurs et de leurs familles. On préfère les mâles. Leur langue, fraîche ou salée, passe pour un mets délicieux.

Si l'on fait sécher à l'air ce poisson, on l'appelle *morue sèche;* salée, c'est de la *morue salée.* Lorsqu'on la sale et qu'on la sèche à moitié, elle prend le nom de *morue blanche.*

Le *stockfisch* est la morue que l'on fait sécher sans employer le sel, et que l'on bat beaucoup pour l'attendrir avant de la faire cuire.

La morue noire est celle qui a éprouvé un commencement de décomposition en séchant, et qu'il ne faut pas confondre avec la morue noire fraîche.

La morue verte est celle qui est salée.

Le cabillaud est la fraîche.

La morue raguet est celle de médiocre longueur.

La morue gaffet est plus grande.

La ronde est celle qui, dans la préparation, a conservé la forme arrondie de sa queue.

Enfin la plate est celle qui a été ouverte et aplatie.

La morue salée se digère difficilement, parce que, quoique ramollie par la macération dans l'eau, elle est toujours dure et coriace. Les estomacs faibles doivent en éviter l'usage.

Il n'est pas dans mon sujet de parler des différentes préparations culinaires de la morue; je dirai seulement que, quelque agréables que soient au goût les diverses préparations de la morue sèche ou salée, on aime mieux la manger fraîche; c'est pour cela que sur plusieurs points des côtes de France et d'Angleterre on est parvenu à garder en vie des morues prises sur le banc de Terre-Neuve, et à les avoir ainsi à sa disposition en les tenant dans des vases fermés, quoique troués, attachés aux navires et plongés dans la mer, dont ils reçoivent l'eau dans leur intérieur.

MORUE BLANCHE. Nom que l'on donne à la morue sèche et salée qui se couvre d'une efflorescence blanche.

MORUE FOURILLON. C'est la morue sèche de médiocre qualité.

MORUE GAFFET. C'est la plus grande des morues salées.

MORUE GRISE. La morue sèche de seconde qualité prend le nom de *morue grise*.

MORUE MARCHANDE. Dans les ports de mer on donne généralement ce nom à la morue salée ou sèche qui a toutes les conditions requises pour être mise en vente.

MORUE PINNÉE. C'est la morue qui a commencé à fermenter.

MOSAMBÉ A SEPT FEUILLES (*cleome heptaphilla*). Cette plante croît naturellement aux Indes orientales, depuis Java jusqu'aux Moluques. On en mange les feuilles crues pour exciter l'appétit; cuites, elles fournissent un mets aussi bon que la laitue, et dont les propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes.

MOSCOUADE. On donne ce nom au sucre brut et non raffiné.

MOTELLO ou MOTEILLE. Petit poisson d'eau douce, espèce de loche qui, comme le barbeau, a deux barbillons de chaque côté de la bouche. Ce poisson se mange et n'est bon que frit; il ne convient point à ceux que la friture incommode.

MOUETTE (*fulica atra*, L.). Oiseau de mer, qui a des membranes entre les doigts. Il entre dans les lacs et les rivières.

Les mouettes cendrées sont de la grosseur d'une poule; elles ont très-peu de chair. Celles qui sont blanches sont plus petites. La chair de la mouette est semblable à celle de la macreuse, c'est-à-dire dure, sèche, fatigue l'estomac, et est par conséquent de difficile digestion.

MOUFLON (*ovis ammon*, L.). Quadrupède ruminant, qui paraît être la souche des moutons. Cet animal existe dans l'état de nature et à l'état sauvage. On le trouve dans les montagnes de la Grèce, dans l'île de Chypre, de

Sardaigne, de Corse, etc. Sa chair est bonne à manger; elle a à peu près le goût de celle du chevreuil. Sa graisse surtout a une saveur délicieuse.

MOUFLON DE L'AMÉRIQUE DU NORD OU BÉLIER DE MONTAGNE (*ovis montana*). Cet animal, de la taille du cerf, a le corps assez élevé sur des jambes minces et nerveuses. C'est vers l'année 1800 que l'espèce en fut découverte près du Missouri. Plusieurs peuplades américaines, notamment celle des Kinstianeaux, lui font une chasse active; elles en estiment beaucoup la chair, surtout celle des jeunes et des femelles.

MOUILLE-BOUCHE. Variété de poire qui est une des moins bonnes à manger.

MOULE (*mytilus malacoz*). Petit coquillage noirâtre, de forme oblongue. Il y a des moules de mer et de rivière. Leur chair est d'un blanc jaunâtre, de saveur assez agréable, mais de difficile digestion, surtout dans les mois de mai, juin, juillet et août. Les moules de mer sont les plus estimées; elles sont en effet d'un meilleur goût, et plus saines que celles de rivière ou d'étang.

Souvent ces coquillages sont tellement vénéneux, qu'ils font naître des symptômes d'empoisonnement, tels que difficulté de respirer, coliques, vomissemens, enflure du visage, éruptions cutanées. Ces symptômes durent plus ou moins de tems, mais rarement plus de vingt-quatre heures. L'odeur vireuse que ces coquillages répandent ne laisse pas d'incertitude sur ceux qui sont suspects. Cette odeur est rance et nauséabonde.

Dans les cas d'empoisonnement, il faut faire vomir, donner des boissons délayantes, la limonade animée d'eau-de-vie et les lavemens mucilagineux, de graine de lin, d'huile de ricin, etc.

Quant aux démangeaisons de la peau, on emploie les bains, les lotions d'eau tiède.

M. de Baunie pense que ces coquillages doivent leurs qualités malfaisantes au frai des étoiles de mer, qui est très-abondant sur les bancs des moules. Mais ne serait-il pas raisonnable d'attribuer les accidens qu'ils causent aux eaux saumâtres où ils se trouvent presque toujours, joint à la disposition particulière de celui qui les mange, puisqu'on a vu plusieurs personnes mangeant ensemble des mêmes moules n'en pas être incommodées? M. Lamouroux s'est assuré que les moules qui sont à la surface de l'eau deviennent vénéneuses, parce qu'elles absorbent du frai des méduses qui surnagent sur les eaux de la mer, tandis que les moules des eaux plus profondes ne deviennent pas vénéneuses, même dans les mois où on les redoute le plus.

Le docteur Mœhring, dans le VII[e] volume des *Ephémérides d'Allemagne*, année 1774, pag. 115, rapporte plusieurs observations qui prouvent que les moules sont sujettes à des maladies qui en rendent l'usage très-dangereux. Ces maladies sont la mousse et la gale : les racines de la mousse s'introduisent dans la coquille, l'eau pénètre par ces ouvertures et la dissout peu à peu. La gale est formée par une sorte de tubercules qui naissent de la dissolution de la coquille. Certains petits crabes qui se logent quelquefois dans les moules peuvent aussi contribuer à les rendre malsaines.

MOUREILLER. Arbrisseau dont il y a plusieurs variétés. Il est originaire de l'Amérique méridionale. Son fruit est une baie ronde, charnue, sillonnée, rouge à sa maturité. Il est d'une saveur acide assez agréable et se mange ordinairement confit avec du sucre.

MOURINE. (Voir AIGLE DE MER.)

MOUSSEAU. On appelle ainsi le pain qui est fait avec la farine de gruau.

MOUSSELET (*thlaspi perfoliatum*, L.). Dans le Midi on met les feuilles de cette plante dans les salades en place de condiment; elles plaisent à ceux qui aiment le goût de l'ail.

MOUSSERON. C'est le nom que portent plusieurs espèces de champignons, qui croissent au printems sur la mousse. Paulet en a fait quatre classes:

Les mousserons à tête ronde;

Les mousserons d'eau ou les petits chapeaux;

Les mousserons godailles des prés ou des friches;

Les mousserons des bois ou faux mousserons.

Leur odeur et leur saveur sont agréables, mais il faut consulter l'article CHAMPIGNON pour ce qui est des propriétés.

MOUSSEUX (vin). C'est en renfermant le jus de raisin dans des bouteilles solidement bouchées, avant que la fermentation soit achevée, que l'on fait ce vin. Il conserve de cette manière du gaz acide carbonique et devient par-là digestif, cordial, et donne de la gaîté. Le gaz combiné avec ce vin lui donne une écume et un montant fort agréable; aussi Voltaire a dit :

> Du vin d'Aï la mousse pétillante,
> En chatouillant les fibres des cerveaux,
> Y porte un feu qui s'exhale en bons mots.

En général ce vin, pris modérément, est cordial, stomachique; cependant les personnes qui ont les nerfs très-sensibles doivent s'en abstenir.

MOUSSEUX. On nomme grand mousseux une espèce de bolet, d'abord couleur gris de lin, ensuite couleur café au lait. Le diamètre de son chapeau est de six lignes. (Voir l'art. CHAMPIGNON.)

MOUSSEUX DES LIMACES. Bolet qui en été croît très-abondamment dans les bois qui environnent Paris. Son chapeau est gros et irrégulier, ventre de biche en dessus, verdâtre en dessous. Les limaces le recherchent. (Voir CHAMPIGNONS.)

MOUSSEUX MOYEN. Bolet à chapeau chauve, verdâtre, à pédicule bulbeux, plus petit que les précédens. (Voir CHAMPIGNONS.)

MOUT ou Moust (*mustum*). On nomme ainsi la liqueur exprimée du raisin, de la poire ou des autres fruits, lorsque cette liqueur n'a pas encore passé à l'état de fermentation alcoolique. On s'en sert, entre autres usages, pour faire du cotignac, des confitures de fruits, etc.

MOUTABIER de la Guiane (*moutabea Guianensis*). Arbrisseau qui croît à Cayenne dans les lieux défrichés. Ses fleurs répandent une odeur très-agréable, qui approche de celle du syringa. Son fruit est appelé par les créoles *graine-makaque*. C'est une baie jaune, à trois loges; les semences sont enveloppées d'une pulpe douce, fondante, que l'on mange avec plaisir.

MOUTARDE noire (*sinapis nigra*, L.). Cette semence, trop connue pour être décrite, a une saveur âcre, brûlante, une odeur aromatique et piquante. D'après l'examen analytique de la graine de moutarde noire, fait par M. Thibierge, pharmacien, elle contient deux espèces d'huiles, l'une douce, fixe et légère, l'autre âcre, chaude, volatile et pesante; une matière albumineuse végétale, une grande quantité de mucilage, du soufre, de l'azote. M. Anthony Todd Thomson a aussi fait des expériences sur cette graine, et a trouvé que ses principes constituans sont l'amidon, le mucilage, une huile fixe douce, une autre volatile et un sel ammoniac.

On prépare la moutarde pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du moût à demi-épaissi, ou avec un peu de farine et de vinaigre, et l'on en forme, par le moyen d'une meule, une espèce de pâte liquide, âcre et piquante, qu'on sert sur les tables pour manger avec la viande rôtie ou bouillie, et qu'on emploie dans plusieurs sauces, notamment pour les mets tirés du cochon. La meilleure se fait à Dijon et à Angers. Si l'on ne mêlait pas dans celle de Paris de la graine blanche de moutarde, elle serait aussi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire,

convient aux vieillards : elle facilite la digestion, mais elle échauffe beaucoup ; elle donne aussi une mauvaise odeur à la bouche, suivie de quelques rapports de l'estomac.

Malgré l'âcreté de la semence de moutarde, qui est émulsive, on en tire par expression une huile qui possède toutes les qualités communes des huiles grasses, et qui est par conséquent très-relâchante, très-adoucissante, lorsqu'elle est récente et tirée sans feu. Ce phénomène parut fort surprenant à Boerhaave.

MOUTON (*vervex*). Animal qui n'a pas besoin d'être décrit. Seul il suffit aux besoins de première nécessité, puisqu'il fournit à l'alimentation et au vêtement.

On dit que les moutons sont sensibles aux douceurs du chant, qu'ils paissent avec plus d'assiduité, qu'ils se portent mieux, qu'ils engraissent au son du chalumeau, que la musique a pour eux des attraits ; mais l'on dit avec plus de fondement, qu'elle sert au moins à charmer l'ennui du berger. *Buffon*.

En France, et notamment dans sa partie méridionale, la chair du mouton est excellente ; aussi un ancien proverbe a dit : *Chair de mouton, manger de glouton*. Celle des moutons qui se nourrissent sur des prés salés et sur un terrain sec où abondent les plantes aromatiques, telles que le serpolet, acquiert un goût très-agréable. Tels sont ceux de Dieppe, que l'on connaît sous le nom de *prés salés*. Les meilleurs moutons d'Italie sont ceux de Pistoie.

Cette chair convient en général à tous les âges, à tous les tempéramens, et surtout en été. Le mouton d'un ou deux ans, médiocrement gras, nourri dans un air pur et dans de bons pâturages, fournit un bon aliment, soit qu'on le mange bouilli ou rôti. Selon Sanctorius, cette chair est plus propre qu'aucune autre à favoriser la transpiration insensible. Il parle de celle des jeunes animaux, car celle des vieux moutons est dure et contracte une odeur forte.

En Angleterre on propage actuellement une espèce de

mouton d'Afrique, à large queue, que l'on s'est procuré à grands frais. Cette espèce est très-précieuse, non-seulement à cause de sa laine, mais aussi à cause de sa chair, qui est tendre et d'un goût fort délicat. La queue surtout, qui a huit à dix pouces de largeur, est un aliment fort estimé.

La chair de mouton nourrit bien, mais moins que celle de bœuf.

On sait qu'en Angleterre il y a des gens qu'on destine à se battre à coup de poings pour de l'argent, et qu'on élève avec un régime propre à donner de la force et de l'agilité. Ripsham, geolier d'Ipswich, élevait un athlète nommé Lumphries ; on le pesait tous les jours. On lui donna d'abord du bœuf rôti pour principale nourriture, mais on s'aperçut bientôt qu'il devenait trop gras, et l'on fut obligé de substituer au rôti de bœuf celui de mouton, ce qui réussit à diminuer son embonpoint.

MOUTON. Oiseau du Brésil, de la grandeur du paon, dont le plumage est jaune, et dont la chair est un aliment fort estimé.

MOUTON. Deux agarics portent ce nom, selon Paulet. Le premier est le petit mouton, le second est le mouton zoné. On les mange dans quelques pays, mais ils sont dangereux.

MOYEUX. Espèce de prune qui n'est bonne qu'à confire.

MUCILAGE ou MUQUEUX (*mucilago*). Substance douce, végétale, de nature visqueuse et nourrissante, d'une saveur fade, qui est filante, et contenue dans presque tous les végétaux, surtout dans les jeunes plantes. En séchant elle se concrète et prend le nom de *gomme*. Le mucilage est plus abondant dans les racines et les semences que dans les autres parties des végétaux. Sec, il brûle comme le sucre et la farine, en se boursoufflant. Il est composé de carbone, d'oxigène et d'hydrogène.

MUCILAGINEUX (*mucilagineus*). C'est le nom que

porte tout ce qui tient de la nature du mucilage, c'est-à-dire qui est visqueux, épais et gluant.

MUDE CHAUVE. On trouve ce poisson dans les eaux douces de la Caroline; on le mange rarement, parce qu'il n'a pas de saveur, et qu'il est de difficile digestion.

MUGE (*mugil*). Poisson de mer très-abondant, surtout dans la Méditerranée. Il entre souvent dans les fleuves. Il y en a quatre espèces, le mulet, le maxon, le same et le chalue. Selon Willughby, la chair du muge varie suivant la saison et l'endroit où le poisson a été péché; ceux d'étang sont plus gras, ceux de mer sont de meilleur goût. Au reste, on estime que leur chair est peu saine et difficile à digérer. On fait en Italie, en Provence, en Languedoc, et même sur les côtes de Barbarie, avec les œufs de ce poisson, salés et ensuite broyés, puis desséchés au soleil, une espèce de pâte qu'on nomme *boutargo* ou *boutargue*, et qui est fort estimée. On la mange avec de l'huile et du citron les jours maigres. (Voir BOUTARGUE.)

MUGE DORÉ (*mugil auratus*, Riss.). Ce poisson se trouve dans la mer de Nice; sa chair est tendre, de bon goût et de facile digestion. Il pèse jusqu'à trois livres.

MUGE PROVENÇAL (*mugil provincialis*, Riss.). Poisson très-commun dans le Var, au printems et en été. Il pèse jusqu'à huit livres, et a à peu près les propriétés des autres.

MUGE SAUTEUR (*mugil saliens*, Riss.). On le trouve à Nice. On l'appelle ainsi parce qu'il saute avec une grande vélocité lorsqu'il est enfermé dans le filet. Il est plus long que le muge doré, mais il ne pèse guère qu'une livre. Mêmes propriétés alimentaires.

MUGUET ANGULEUX, SCEAU DE SALOMON (*convallaria polygonatum*, L.). La racine de cette plante est de la grosseur du doigt, longue, blanche et fibreuse. Les jeunes pousses de la plante sont tendres et nourrissantes; on les mange apprêtées comme les asperges, dont elles ont à peu près les propriétés alimentaires.

MULET DE MER (*mugil cephalus*, L.). Ce poisson est très-commun le long des côtes d'Espagne, et dans la Méditerranée. Vers le printems il entre dans les fleuves et les rivières, comme on le voit dans la Loire et la Garonne, ainsi que dans le Var et la Roya. La chair du mulet de mer, que les Italiens appellent *cephalo*, est tendre et délicate, d'un excellent goût, nourrissante et de facile digestion. Elle est plus grasse et plus estimée lorsque le poisson a été pêché dans l'eau douce. Les anciens la recherchaient beaucoup, surtout celle des mulets de mer que l'on prenait aux environs de Sinope et d'Abdère.

MULET BARBERIN (*mullus surmuletus*, L.). Poisson de mer qui se trouve non-seulement dans la Méditerranée, mais aussi dans les autres mers. Son ventre est argenté, son dos brun, sa tête d'un jaune mêlé de rouge, et ses nageoires blanches. Il se nourrit de petits poissons, surtout du lièvre marin, ce qui le fit consacrer à Diane par les Grecs. Peu de poissons ont été plus recherchés des anciens. Il coûtait si cher, que Calliodore, dont parle Martial, vendit un esclave pour en acheter un. La chair du mulet barberin est ferme, blanche, feuilletée, de bon goût, d'assez difficile digestion; cependant beaucoup d'estomacs s'en accommodent. Sa tête et son foie surtout sont très-estimés.

MULETTE DES PEINTRES (*unio*). Testacée du genre des bivalves. La mulette est ovale et a les sommets entiers; on la trouve dans les rivières. Elle est très-commune dans la Seine. Au rapport de Poli, on la mange à Naples. Mêmes propriétés que les autres coquillages.

MULTIVALVES (*polyvalvia*). On donne ce nom aux coquillages qui ont plusieurs pièces ou adhérences. Il n'y a aucun coquillage d'eau douce qui soit multivalve. Dans les coquilles terrestres on trouve multivalves les oursins et les glands de mer.

MUM (*mumma Brunswicensis*). Espèce de bière très-forte qui se fabrique à Brunswick, et qui y est assez estimée.

Cette boisson se prépare en faisant infuser cinquante-six mesures de froment converti en drèche, huit d'avoine, huit de farine de fèves avec dix œufs frais, des sommités de sapin, du thym et divers autres ingrédiens, dans soixante-trois mesures d'eau, réduites par l'ébullition à quarante-et-une. On la prépare très-différemment en Angleterre. Elle ne peut convenir à tous les tempéramens.

MURE (*morus nigra*, L.). Les poëtes ont donné à l'arbre qui porte ce fruit l'épithète de prudent, parce qu'il ne bourgeonne qu'en mai. Selon eux le fruit était d'abord blanc, mais il changea de couleur après la mort de Pyrame et de Thisbé, qui périrent victimes de leur amour, sous un mûrier où ils s'étaient donné rendez-vous. La racine de cet arbre, arrosée du sang de ces tendres amans, communiqua aux fruits une couleur pourpre-noire.

Quoi qu'il en soit, cet arbre est précieux, puisque ses feuilles nourrissent les vers à soie. Son fruit sert aussi à l'alimentation. Il calme, rafraîchit, donne peu de nourriture, se corrompt facilement dans l'estomac, et est de difficile digestion lorsque ce viscère est faible et relâché.

Il faut cueillir ce fruit avant le lever du soleil, parce que les araignées et autres insectes courent dessus pendant le jour, le piquent, s'en nourrissent et y déposent leurs œufs, d'où il peut résulter des accidens. On doit éviter de manger la partie solide du centre, qui rend la mûre de plus difficile digestion. Ce fruit convient aux bilieux, aux tempéramens ardens. Il produit chez les phlegmatiques des vents.

Horace nous apprend que les Romains mangeaient les mûres à la fin des repas.

Les meilleures mûres sont les noires, qui sont parvenues à leur maturité, qui sont juteuses, qui n'ont pas été touchées par les insectes, et que l'on a cueillies avant le lever du soleil.

On peut avec les mûres faire une espèce de vin, mais il

ne peut se conserver, parce qu'il s'aigrit très-promptement. Les marchands emploient les mûres pour colorer le vin.

MURE SAUVAGE (*rubus fructicosus*, L.). Arbrisseau épineux, donnant un fruit rouge et âpre avant sa maturité, qui devient noir, doux et agréable lorsqu'il est mûr. Il est rafraîchissant; on en prépare un sirop.

MURE SULTANY. Le mûrier qui produit ce fruit croît dans la Syrie. C'est le plus grand et le plus gros des mûriers. Les feuilles ne valent rien, mais les gens du pays mangent le fruit avec plaisir, quoiqu'il soit très-fade; ils le regardent comme fort rafraîchissant.

MURÈNE (*murœna helena*, L.). Ce poisson a la forme de l'anguille. Sa peau est lisse, sans écailles, marquetée différemment dans le mâle et la femelle. Sa tête est plus sphérique que celle de l'anguille. Il est très-abondant dans la Méditerranée, et pèse parfois jusqu'à trente livres. Les Romains l'estimaient beaucoup. L'histoire rapporte que Pollion, ami d'Auguste, et de plus fort gourmand, croyait que les murènes nourries de chair humaine devenaient plus délicates; aussi faisait-il jeter dans les piscines du golfe de Mare-Piano, où il les nourrissait, des esclaves accusés des plus légères fautes. A ce sujet on dit qu'Auguste, mangeant chez ce Romain, un esclave cassa par mégarde un plat précieux; que Pollion, en fureur, lui cria : *Aux murènes;* mais qu'Auguste, révolté de cette cruauté, fit casser toute sa vaisselle précieuse et donna la liberté à l'esclave.

Crassus avait une murène tellement familière, qu'au son de sa voix elle venait manger dans sa main. La murène se pêchait surtout auprès de la ville de Tartèse, à l'embouchure du fleuve Bœtis.

La chair de ce poisson est blanche, ferme, agréable au goût, nourrissante comme l'anguille, et se digère bien, pourvu qu'on en mange avec modération. Elle serait encore plus agréable si elle n'était pas remplie d'un très-grand nombre d'arêtes courtes et recourbées.



MURÈNE CHRISTINI (*muræna christini*, Risso). Poisson qui habite les profondeurs rocailleuses de la mer de Nice. On le trouve aussi dans le voisinage des îles Baléares. Sa chair est moins estimée que celle de la murène hélène.

MURÈNE PANTHERINE (*muræna pantherina*). Poisson qui vit au milieu des rochers de la Nouvelle-Bretagne. Il est très à craindre à cause de ses morsures, mais sa chair est excellente.

MURICIER (*muricia*). Grand arbrisseau grimpant, qui se trouve en Chine et dans la Cochinchine. Ses baies sont d'un rouge pourpre et d'une saveur fade. On les emploie pour teindre les boissons et les alimens en rouge.

MURLEAU. Sorte de raisin d'un beau noir velouté. On l'appelle aussi coq, cahors, troyen, ardonnet, languedoc et balsac.

MURUCUCA. Plante qui croît dans la Nouvelle-Espagne, et qui porte un petit fruit rond, d'un noir brunâtre, d'un goût délicieux, un peu aigrelet et rafraîchissant.

MUSC (*moschus moschiferus*, L.). L'animal qui produit cette substance est de la grosseur d'un petit chevreuil. Le mâle porte une espèce de bourse dans laquelle est une liqueur grasse qu'on nomme *musc*. On le trouve dans les royaumes de Boutan, de Tonquin, à la Chine et en Tartarie. Le meilleur musc est celui de Tonquin, selon Thiemann. Celui de Sibérie est d'une qualité inférieure, il a une odeur plus faible, analogue à celle de la sueur des chevaux. Cette substance est souvent falsifiée par les Indiens. Celle qui n'a pas d'enveloppe doit être sèche, d'une odeur très-forte, d'une couleur tannée et d'un goût amer. L'enveloppe qui contient le musc doit être recouverte d'un poil brun, qui est la peau de l'animal. Si le poil est blanc, c'est du musc de Bengale, fort inférieur à celui de Tonquin.

L'odeur du musc est la véritable ambroisie; elle est tellement pénétrante, qu'un grain de musc peut fortement imprégner deux mille fois son poids d'une poudre inodore

quelconque. Une chambre fermée, dans laquelle on aurait mis un grain de musc, pourrait en conserver l'odeur pendant dix ans et plus.

Le musc est antispasmodique et aphrodisiaque. On estime la chair de l'animal, mais plus encore l'odeur du parfum, qui nous est apporté rarement sans avoir été falsifié.

On peut préparer un musc artificiel en versant à peu près quatre onces d'huile de succin rectifiée qu'on laisse reposer quelques jours; il se forme une matière résineuse qui se précipite. C'est cette matière que l'on sépare, qu'on lave avec de l'eau chaude, et qui prend une odeur analogue à celle du musc ou de l'ambre. (*Bulletin de Pharmacie*, 1810.)

MUSCADE (*myristica officinalis*, L.). (Voir art. Noix muscade.)

MUSCADELLE. Espèce de poire qui sent un peu le musc.

MUSCADET. En Normandie on appelle ainsi une espèce de petite pomme douce dont on fait un excellent cidre.

MUSCAT (*uva apiana*). Excellent raisin, très-sucré et très-agréable lorsqu'il est bien mûr. Il y en a de différentes espèces. Il y a du muscat noir, du blanc, etc. On en fait un vin très-délicat, très-doux et fort estimé, surtout celui de Frontignan et de Lunel, en Languedoc. Ce vin est stomachique, et facilite la digestion lorsqu'il est pris à petite dose. Il convient aux convalescens et à ceux dont l'estomac est faible.

MUSCAT. Six sortes de poires portent ce nom, à cause de leur saveur agréable, savoir : le petit muscat, petite poire hâtive; le muscat fleuri, très-petite poire d'été; le muscat royal, poire d'été moyenne; le muscat robert, poire d'été moyenne, pyriforme et d'un vert jaunâtre; le muscat d'Allemagne, grosse poire d'automne et tardive; le muscat vert ou la cassolette, petite poire d'été pyriforme, d'un rouge terne.

MUSTELLE (*mustella*). Ce poisson, pris dans des eaux rapides, est fort agréable au goût, surtout dans le mois de septembre. Son foie est très-délicat, et de facile digestion.

MYRRHE (*myrrha*). Suc gummo-résineux, fort en usage chez les anciens. On l'apporte de l'Arabie-Heureuse et de la côte d'Afrique, au sud de Bab-el-Mandel. La plante qui le fournit nous est inconnue. Dans le commerce on trouve cette résine en morceaux de couleur jaune ou rousse transparente. Son odeur est agréable, sa saveur est amère, aromatique et chaude. Quand on la mâche elle blanchit et devient ductile comme la cire. Elle est fortifiante et anti-spasmodique.

MYRTE (*myrtus communis*, L.). La verdure perpétuelle de cet arbrisseau, et l'odeur suave qu'il répand, l'ont fait consacrer à divers usages religieux. Les Hébreux en portaient des branches dans la fête des tabernacles. Les Grecs le consacrèrent à Vénus. Selon les poètes, le myrte n'était pas moins agréable à Minerve qu'à cette déesse. Une des trois Grâces était représentée avec un bouquet de myrte à la main, et Erato, qui présidait aux poésies amoureuses, en portait une couronne. On croit que le myrte a toujours été indigène dans plusieurs parties du midi de l'Europe, où il est si commun, qu'on en trouve des bois entiers.

On préparait avec les fruits du myrte une huile et un vin qu'on appelait *myrtidanum*, qui jouissait de plusieurs propriétés particulières. Une propriété plus réelle que possèdent les baies, c'est, par leur saveur aromatique et piquante, de servir à l'assaisonnement de divers alimens et à la préparation de certaines sauces; cependant, depuis la découverte du poivre, on les a oubliées.

Les myrtes vivent long-tems. Il en existe dans le midi de l'Italie et en Sicile qui ont plusieurs siècles.

MYRTE MUSQUÉ (*myrtus ugni*, L.). Arbrisseau de trois ou quatre pieds, qui croît naturellement au Brésil. On fait avec ses fruits, qui ont une odeur aromatique, un vin agréa-

ble, excellent pour l'estomac et préféré par les étrangers aux meilleurs vins muscats. Les Indiens des parties méridionales du Canada font plus de cas de l'infusion de cette plante que de celle du meilleur thé; ils la boivent pour le plaisir et pour la santé. Elle réjouit, disent-ils, le cœur, rétablit et fortifie l'estomac, dégage le cerveau et porte du baume dans le sang.

Feuillée rapporte que les naturels du pays pressent le fruit du myrthe musqué pour en exprimer le jus, qu'ils le mêlent avec de l'eau à laquelle il donne une belle couleur rouge, et qu'ils boivent cette liqueur pour se rafraîchir.

MYRTE PIMENT (*myrtus pimenta*, L.). C'est un grand arbre, dont les feuilles sont assez semblables à celles du laurier. Il est originaire de la Jamaïque. Ses baies fournissent une espèce d'aromate qu'on nomme *toute-épice*, *piment* ou *poivre de la Jamaïque*. Réduites en poudre, elles se vendent sous le nom de *poudre de clous de girofle*.

MYRTIL (*vaccinium myrtillus*, L.). Genre d'arbuste qui se trouve aux environs de Paris, dans les bois de Montmorency, et qui est très-commun en Lorraine. Son fruit se mange frais, ou est conservé toute l'année, après avoir été séché au soleil ou au four, et même à l'ombre. Il entre dans la composition de la pâtisserie, où il remplace les cerises, les groseilles ou les prunes. Il faut le sucrer un peu, parce qu'il a un goût âcre et stiptique.

On le fait cuire avec les viandes pour en relever le goût; il est alors excellent. Confites au sucre, ses baies deviennent un bon restaurant; on les estime et on les sert sur les tables au dessert.

Pour faire avec ces baies une bonne confiture sèche, on les fait cuire dans un vase, et lorsqu'elles sont réduites en pâte, on leur donne une consistance solide en les faisant sécher dans le four. Ces confitures, qu'on peut faire à peu de frais, sont d'une grande ressource pour les gens de la campagne.

Le myrtil est employé en Allemagne pour colorer les vins. On en retire même de l'eau-de-vie.

MYSI ou MYSON DES GRECS. C'étaient, selon Paulet, des truffes blanches d'Afrique, qui surpassaient les autres truffes par leur odeur et par la délicatesse de leur goût. Elles jouissent des propriétés des autres truffes.

N

NAM-TRAM. C'est un champignon de la Cochinchine : il est naturellement amer, et cependant on le mange après lui avoir enlevé son amertume en le faisant bouillir.

NANDU ou AUTRUCHE DE MAGELLAN (*rhea Americana*). Oiseau qui habite l'Amérique, et principalement les terres magellaniques. Il a beaucoup de rapport avec l'autruche, qui se trouve dans l'Afrique et dans quelques cantons de l'Asie. Quoique privé de la faculté de voler, il est si léger à la course que les chiens les plus alertes ne peuvent l'atteindre. Son naturel est simple et innocent, et il n'attaque point les autres oiseaux.

Les Américains font, avec les grandes plumes du nandu, des parasols, des panaches et d'autres ornemens. On nourrit dans les maisons de jeunes nandus qui deviennent familiers dès le premier jour. Comme l'autruche d'Afrique, ils avalent des pièces de monnaie, des morceaux de métal, et quelquefois les petites pierres qu'ils rencontrent. Leur chair est tendre et de bon goût ; mais on ne fait point de cas de celle des adultes. Les œufs du nandu sont lisses, d'un blanc mêlé de jaune, et également gros aux deux bouts. Ils sont très-bons, et on s'en sert particulièrement pour faire des biscuits.

NANI-HUA. On appelle ainsi dans les Indes un arbre que Loureiro croit du même genre que son baccaurea : il a un fruit charnu qui est bon à manger et rafraîchissant.

NANKO et NANKA. Espèce de jaquier ou arbre à pain (*artocarpus*), qui croît à Sumatra. On en mange les graines rôties comme des châtaignes. Elles sont nourrissantes, mais venteuses.

NANNA. Plante d'Amérique, dont le fruit a de la ressemblance avec l'artichaut, et dont la chair approche de celle d'une poire très-succulente. C'est un manger rafraîchissant et d'un goût délicieux.

NARD INDIEN (*andropogon nardus*). Plante de la famille des graminées, dont les habitans de Java font un grand usage pour assaisonner la viande et le poisson. On se sert de préférence de la racine, dont l'odeur est fort agréable; cette plante est tonique et fort excitante.

NARINARI (*raja narinari*, Arted.). Ce poisson vit dans les mers du Brésil, et dans celle qui baigne les côtes limoneuses de la Guiane, où les colons français lui donnent le nom de *raie chauve-souris*. Sa chair est de bon goût, nourrit bien, mais est de difficile digestion. Selon Margrave, un poisson peut nourrir quarante personnes.

NASE (*cyprinus nasus*, L.). Poisson du genre du clupe, qu'on appelle en Allemagne *nasen*, en Italie *savetta*, et à Ferrare *sueta*. Il se trouve dans le Rhin, le Danube, et dans plusieurs fleuves d'Italie; il a depuis un demi-pied jusqu'à près d'un pied de longueur. Les nases nagent par troupes au mois d'avril, en sorte qu'un pêcheur en prend quelquefois jusqu'à deux ou trois mille en une nuit. Le mois d'août est l'époque où ils sont le meilleurs; cependant leur chair est flasque, insipide, pleine d'arêtes, surtout vers la queue; ce qui fait préférer la partie comprise depuis la tête jusqu'à la nageoire dorsale.

NAUSÉEUX. On nomme ainsi les substances dont l'odeur et le goût occasionent des envies de vomir.

NAVET (*brassica napus*, L.). Les navets que l'on estime le plus à Paris, sont ceux de Freneuse, de Vaugigard, de Berlin, du Gâtinais, de Meaux, de Saulieu. En

On ne saurait croire, rapporte Tournefort, combien la neige fortifie quand on la mange ; on sent dans l'estomac, quelque tems après, une chaleur pareille à celle que l'on éprouve dans les mains quand on l'y a tenue un demi-quart d'heure ; et bien loin d'avoir des tranchées, comme la plupart des gens se l'imaginent, le ventre s'en trouve très-bien ; c'est ce dont il fit l'expérience sur le mont Ararat.

NELMA. Poisson assez semblable au saumon, et qui pèse quelquefois jusqu'à soixante livres. Il est d'une couleur blanche, et se trouve dans les rivières de la Sibérie. Mêmes propriétés alimentaires que le saumon.

NÉLUMBO des Indes (*nelumbium speciosum*). Cette plante croît dans l'Inde, la Chine et la Perse. Elle était autrefois abondante sur le Nil. On en mange les semences, qui sont blanches, tendres et aussi bonnes que les amandes. On fait aussi usage des feuilles et des racines. On dit que le nélumbo était connu des anciens. Son fruit, qui a la forme d'une coupe, en portait le nom chez les Grecs, et servait d'emblême dans plusieurs circonstances.

NENUPHAR. Plante à racines charnues, très-épaisses et très-longues. On la trouve très-communément et en grande abondance dans les étangs et dans les rivières peu rapides. Elle passe pour anti-aphrodisiaque, mais il s'en faut de beaucoup que cette vertu soit bien prouvée. Elle contient une assez grande quantité de fécule, qu'on en retire en Suède, dans les tems de disette, pour la mêler au pain et en augmenter la masse.

Cette plante croît en Europe, dans les parties du nord de l'Asie et dans l'Amérique septentrionale.

Il y a aussi en Egypte et dans l'Inde une espèce de nénuphar, le *nénuphar lotus*, dont on mange les racines pendant trois mois de l'année, quoique leur saveur soit fade, terreuse et peu agréable. Les semences servent à faire du pain.

NHO-RUNG CHIA-LA. Espèce de vigne qui croît dans

les provinces australes de la Cochinchine : son raisin donne après la fermentation un esprit de vin assez bon. La vigne proprement dite est rarement cultivée en Cochinchine; le climat ne lui paraît pas favorable.

NIDOREUX. Qui a l'odeur de matière animale brûlée ou corrompue.

NIGELLE DE DAMAS (*nigella sativa*). Cette plante est cultivée en grand en Egypte dans le Saïd. Les Egyptiens font une grande consommation de sa graine, sous le nom d'*abésodé*. Ils en saupoudrent le pain et les gâteaux pour les rendre plus appétissans. Torréfiée, mise en pâte et mélangée avec les hermodattes, l'ambre gris, le musc, le bésoard, la cannelle, le gingembre et le sucre, elle sert à faire une conserve à laquelle le sexe attache un grand prix, comme donnant de l'appétit, excitant les désirs vénériens, et augmentant l'embonpoint. Cette conserve est plus estimée et plus recherchée que celle de roses.

NIGRINE (*chloranthus*). Arbrisseau originaire de la Chine et du Japon. Il se multiplie aisément dans nos serres. On prétend que, pour donner aux feuilles de thé l'odeur agréable qu'elles exhalent, les Chinois les mêlent avec celles de la nigrine.

NIKA COMESTIBLE (*nika edulis*, Risso). Crustacé d'un rouge incarnat, pointillé de jaune. On l'emploie comme comestible aux environs de Nice. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes que celles des autres crustacés.

NIPA (*nipa*). Palmier qui croît naturellement aux Philippines et aux Moluques. On retire du fruit de cet arbre un vin estimé, et par la distillation une eau-de-vie de bonne qualité, dont on fait un grand usage à Goa. Ce palmier fournit aussi une liqueur sucrée fort estimée, rafraîchissante et nourrissante.

NIPA ARBRISSEAU (*nipa fruticans*). Arbrisseau de huit à neuf pieds de hauteur, croissant à Java et dans les autres contrées des Indes orientales, sur les bords des eaux douces

et saumâtres, et dans les lienx marécageux. Les jeunes fruits du nipa se mangent crus oû confits au sucre.

NOISETIER D'AMÉRIQUE (*corylus Americanus*). Arbre originaire de l'Amérique septentrionale. On le cultive dans nos jardins ; il donne souvent une si grande quantité de noisettes, que les feuilles en sont cachées. L'amande est fort petite, mais d'un excellent goût. Mêmes propriétés alimentaires que les autres noisettes.

NOISETTE (*nux avellana*, L.). C'est le fruit du coudrier. On l'appelait autrefois *abellino*, de la ville de ce nom, dans la Campanie. On lui donne aussi celui de *prèneste*, ville du Latium, où il y en avait beaucoup. Les Grecs l'appelèrent *pontique*, parce que, d'après Pline et Galien, cet arbre fut apporté du Pont, en Asie. Enfin les Lyonnais donnèrent à ce fruit le nom d'*avellane*. Il leur fut apporté de l'Italie.

Les meilleures noisettes sont celles du royaume de Naples.

L'amande a une saveur douce et agréable lorsqu'elle est fraîche, mais elle pèse sur l'estomac, qui en fait la digestion d'une manière pénible. Sèche, la pellicule dont elle est recouverte excite un picotement dans la gorge. La noisette nourrit plus que la noix, mais occasione des maux de tête lorsqu'on en mange beaucoup. Son usage, même modéré, ne convient qu'aux jeunes gens qui ont un bon estomac et qui font de l'exercice.

Les confiseurs les recouvrent de sucre.

Les Chinois mettent dans le thé une huile douce qu'ils retirent par expression de l'amande sèche.

On en retire une huile douce qu'on pourrait employer récente comme celle d'amandes douces, mais on s'en sert fort peu, parce qu'elle s'altère facilement.

NOISETTE NOIRE. Petit agaric de couleur noisette en dessus, et presque noire en dessous, dont le pédicule est contourné. En automne on le trouve dans les bois aux envi-

rons de Paris. Ce champignon est vénéneux. Paulet l'a figuré dans son *Traité des Champignons*. Il n'a rien d'agréable au goût ni à l'odeur.

NOIX (*nux juglans*), c'est-à-dire *jovis glans*, gland de Jupiter, parce que les noix ont été plus estimées que le gland de chêne, et que cet arbre fut consacré au père des dieux.

On ignore l'époque où le noyer fut connu en Europe. Pline parle du *juglans*, qui paraît être le noyer ; il donne même la description de ses noix, mais il ne dit pas dans quel tems l'arbre fut introduit en Grèce.

Les Latins appelèrent *nux* la noix, parce qu'elle nuit aux dents lorsqu'on s'en sert pour la casser.

La noix contient une substance farineuse propre à faire du pain, mais il faudrait la griller avant de pouvoir s'en servir.

M. Banon, pharmacien à Toulon, a été le premier qui ait retiré du sucre de la sève du noyer.

Il y a trois principales espèces de noyers avec les noix desquels on fait du pain dans l'Amérique septentrionale, savoir : le noyer de Virginie, le blanc, et le noyer de la Louisiane ou le pacanier (*juglans olivæ formis*). La noix de ce dernier a une chair douce, agréable, nutritive.

Les noix nourrissent peu, se digèrent difficilement, donnent des vertiges et excitent la soif. Elles sont d'autant plus huileuses qu'elles sont plus vieilles.

Hoffmann observe que les dyssenteries sont surtout fréquentes dans la saison des noix, lorsque la récolte en est abondante, et Falconer cite plusieurs cas où, mangées avec excès, elles ont produit des indigestions mortelles. Quand elles vieillissent, elles contractent une âcreté qui provoque la toux.

Les noix vertes, macérées dans l'eau-de-vie avec du sucre, donnent une liqueur qui, prise en petite quantité,

fortifie l'estomac; mais cette liqueur ne convient pas aux tempéramens chauds, secs et irritables.

On confit les noix au sucre; elles sont alors agréables et nourrissantes.

On fait avec les noix sèches, auxquelles on enlève la peau, et avec du sucre, une espèce de conserve brûlée, qui est assez agréable; c'est ce qu'on nomme *nouga;* mais celui qui est fait avec les amandes douces est plus agréable au goût, quoique de difficile digestion.

L'usage le plus général qu'on fait des noix sèches est d'en retirer de l'huile. Celle que l'on tire sans feu et par expression est préférée par certaines personnes au beurre et à l'huile d'olive pour les fritures. Je pense qu'on ne doit s'en servir que lorsqu'elle est fraîche. Elle a l'inconvénient de rancir promptement.

Le brou de noix contient beaucoup de tannin et d'acide gallique. Il est tonique et astringent.

On peut conserver les noix dans l'état de fraîcheur par le procédé suivant. Lorsque ce fruit est mûr, on en remplit un large pot de terre brune, qu'on enfouit dans un endroit sec d'un jardin, après l'avoir couvert d'un morceau de bois uni, sur lequel on met un poids lourd. Par ce moyen on peut avoir des noix fraîches jusqu'à la récolte nouvelle. (*London and Paris Observer*, septembre 1829.)

Chez les Romains, après la cérémonie du mariage, on jetait des noix au peuple; sans doute cela signifiait que les époux allaient avoir des soins plus sérieux, et qu'ils renonçaient aux jeux enfantins. Virgile a dit :

Mopse, novas incide faces, tibi ducitur uxor;
Sparge marito nuces, tibi deserit hesperus Œtam.

Cet usage paraît s'être conservé dans plusieurs contrées méridionales.

NOYER PACANIER (*juglans pecan*). Fort bel arbre de

soixante-dix à soixante-douze pieds de hauteur, qui croît dans la Louisiane, et qui produit une noix oblongue, presque cylindrique, revêtue d'un brou peu épais. On mange la noix pacane, et on la transporte même dans les grandes villes des Etats-Unis. Son goût est plus délicat que celui de nos noix. Les propriétés sont à peu près les mêmes.

NOIX DU COCOTIER (*cocos nucifera*, L.). En parlant du cocotier, je me suis assez étendu sur son usage, mais je n'ai pas rapporté l'analyse chimique qui a été faite du suc et du marc de son fruit, par M. Trommsdorff. Je ne ferai connaître que le résultat de cette analyse. La noix du cocotier est une substance très-nourrissante, puisque l'albumine est regardée comme ayant cette propriété, lors même qu'elle ne servirait qu'à animaliser les autres matières végétales. Son sucre et son huile sont également connus comme des principes nourrissans. La liqueur renfermée dans le noyau a beaucoup d'analogie avec le lait animal. Ce qui constitue dans le lait la matière caséeuse est remplacé ici par le mucoso-sucré, et l'huile épaisse peut représenter le beurre tiré du lait animal. Enfin on peut séparer ici l'huile de la même manière qu'on sépare le beurre du lait.

M. Planche a reconnu dans cette huile toutes les propriétés annoncées par M. Trommsdorff. (*Journal de Pharmacie.*)

NOIX MUSCADE et MACIS (*myristica moschata*, L.). Noyau ferme et compact, fragile cependant, odorant, un peu ridé à l'extérieur, de couleur presque cendrée, panaché au dedans de veines d'un rouge brun et d'un jaune blanchâtre. Il est produit par le muscadier aromatique, arbre d'environ trente pieds de haut, d'un beau vert, qui croît aux îles de Banda et aux îles orientales. La noix muscade est remplie d'un suc astringent.

Les Arabes connurent les premiers la muscade. Avicenne en parle sous le nom de *jansiban*, qui veut dire en arabe noix de Banda.

On connaît l'usage de cette noix pour aromatiser certains alimens et exciter l'appétit. Quoiqu'on ait dit que c'était le plus doux de tous les aromates, il n'est pas moins vrai que les tempéramens chauds, irritables, les jeunes gens doivent s'abstenir de ce condiment, qui est très-échauffant.

Pour confire ces noix, on les cueille lorsqu'elles sont presque mûres, c'est-à-dire avant qu'elles s'ouvrent. On les fait bouillir dans de l'eau pendant huit à dix jours, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur goût âcre. On les fait cuire ensuite dans l'eau avec du sucre et un peu de chaux, ce qui les rend plus fermes; enfin on les met dans un sirop épais, et on les conserve dans un pot de terre bien clos. On les sert au dessert, et on boit du thé par dessus.

Etmuller dit que l'abus de cette noix a produit la paralysie, la mutité et le carus, ou affection soporeuse.

M. Bonastre s'est assuré par des faits que les principes constituans de la noix muscade peuvent être établis ainsi qu'il suit. Une matière blanche insoluble, butyreuse colorée soluble; huile volatile acide, fécule, gomme naturelle ou formée et résidu ligneux.

Le macis a les mêmes propriétés que la noix muscade; il est cependant moins astringent, mais non moins dangereux. Hoffmann a vu nue fille prise d'un délire furieux pour avoir mangé trop de macis, ayant voulu par ce moyen rappeler ses règles.

NOIX NARCOTIQUE. On ignore à quel arbre appartient cette noix, qui croît aux Indes, et qui produit le délire chez ceux qui en mangent. On dit qu'on la fait entrer dans les emplâtres calmans.

NOMBRIL BLANC. Agaric que le docteur Paulet a mis dans la famille des jumeaux. Il est d'un blanc gris, et le centre supérieur du chapeau est creux. On le trouve aux environs de Paris. On le mange en fricassée de poulet; mais il faut voir article CHAMPIGNON.

NOMBRIL EN TOUFFE. Espèce d'agaric ombiliqué qui croît en touffe et que l'on mange en Toscane. Il est d'un roux foncé, avec des feuillets gris de cendre.

NONDELLES. On donne ce nom à une espèce de pâte qui diffère peu de celles des vermicelles, qui est un excellent aliment, et qui nourrit bien; on la compose avec le jaune et le blanc d'œufs que l'on casse dans de la farine la plus fine. On travaille parfaitement cette pâte, que l'on rend mince comme une feuille de papier. On la coupe très-fine, de manière à imiter les gros vermicelles; on la secoue entre les mains et on la laisse sécher sur une nappe propre, jusqu'à ce qu'on la mette dans le bouillon. On retire les nondelles après trois ou quatre bouillons, on les jette dans une passoire pour les égoutter, et on les sert sur un plat en forme de pain de sucre. Avant de les mettre dans le bouillon, on en garde une poignée de sèches, que l'on fait sauter dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient bien jaunes et croquantes.

NONNAT. C'est le plus petit poisson des rivages de la Méditerranée; il est de diverses couleurs, a un goût délicieux, est de facile digestion, et convient même aux convalescens. Il nourrit. On en fait des beignets.

On donne aussi le nom de nonnat à tous les petits poissons non-seulement de mer, mais d'eau douce, dont on ne peut faire que de la friture.

NONPAREILLE. On donne ce nom à une grosse poire d'automne, aigrelette, comprimée, et d'un vert jaunâtre. Mêmes propriétés que les autres poires.

NORONHIA ÉCHANCRÉ, vulgairement le *ponci* des Indes (*olea emarginata*, Lam.). Arbre de l'île de Madagascar, de quarante à cinquante pieds de haut, et qui produit un fruit de la grosseur d'une petite noix, bon à manger.

NOUGA. Ce n'est autre chose que du miel mêlé aux

amandes douces, et recouvert d'un pain à cacheter. Le nouga qu'on estime le plus est celui que l'on confectionne avec le miel blanc; il n'en est pas moins de difficile digestion à cause des amandes. Cet aliment ne peut convenir qu'aux estomacs robustes, et l'on ne doit même en manger qu'avec modération.

NOULE. Espèce de pâte formée avec la farine de froment, dont on fait un grand usage en Allemagne et même dans quelques départemens circonvoisins. On met dans cette pâte plus ou moins de beurre, selon qu'on veut la rendre plus ou moins savoureuse, et après l'avoir bien battue, on en forme des plaques minces, que l'on replie sur elles-mêmes et que l'on coupe de la largeur de trois ou quatre lignes. On fait sécher ces espèces de rubans pour la conservation. On les fait cuire dans l'eau et on les assaisonne. C'est un plat sain et économique. Leurs proprietés alimentaires sont celles du macaroni.

NOYER cendré (*juglans cinerea*, L.). Arbre de cinquante pieds de hauteur, cultivé en France depuis longtems, peu répandu cependant. Sa noix est épaisse, très-oléagineuse, mais elle rancit promptement. Ce noyer croît naturellement dans les parties septentrionales des Etats-Unis d'Amérique, dans la Louisiane et dans le Canada. Dans ces contrées on ne mange pas les fruits à l'état de maturité, mais on les confit dans le vinaigre comme les cornichons, lorsqu'ils n'ont acquis que la moitié de leur grosseur.

L'écorce de cet arbre a une propriété purgative constatée par plusieurs médecins des Etats-Unis.

NOYER écailleux (*juglans squamosa*, Mich.). C'est le noyer qui s'élève à quatre-vingts ou quatre-vingt-dix pieds; il est cultivé en France. Les Indiens des parties de l'Amérique où ce noyer est commun recueillent ses noix pour l'hiver; ils les pilent dans des mortiers de bois, et en faisant bouillir dans l'eau la pâte, ils en retirent une matière huileuse qui leur sert à assaisonner les alimens.

NUTRITION (*nutritio*). Fonction naturelle, par laquelle le suc nourricier provenant des alimens et des boissons est assimilé par la digestion et converti en la propre substance de l'animal, pour réparer les pertes qu'il fait sans cesse. La réalité de l'assimilation est hors de doute, mais si l'on en voulait une preuve palpable, on la trouverait dans la réunion des os fracturés, dans la guérison des blessures, dans la cicatrisation des ulcères, etc. Enfin, le produit de cette assimilation circulant avec rapidité dans toutes les parties de notre corps, porte partout les élémens qui les constituent, sert à leur accroissement dans l'enfance, à leur réparation et à leur régénération dans les autres âges.

NYMPHÉA (*nymphæa*). L.). C'est une plante aquatique qui, selon Pline, a pris son nom d'une nymphe qu'un amour passionné pour Hercule conduisit au tombeau. Elle fut métamorphosée après sa mort en cette plante, qu'on appela de son nòm, pour consacrer son infortune. D'autres la nommèrent, selon le même auteur, *héracléon*, d'autres *rhopælon*, à cause de la ressemblance de la racine avec une massue. Pline et Dioscoride disent que le nymphéa vient dans les étangs et dans les endroits marécageux, par exemple à Orchomènes, à Marathon et dans l'île de Crète. Les Béotiens l'appellent *madonia*, et en mangent le fruit.

Au rapport de Théophraste, il y a une fève d'Egypte qui vient dans les étangs et les marais, et qui est de la famille des nymphéacées. Sa tige est de la grosseur du doigt; sa fleur est rose, double de celle du pavot; son fruit ressemble à un rayon de miel circulaire; il est divisé en cellules contenant des fèves. La racine se mange crue, cuite ou grillée.

NYMPHÉA LOTOS (*nymphæa lotus*, L.). Racines oblongues, tubéreuses, grosses comme un œuf de poule, noirâtres extérieurement, jaunes en dedans, et d'une saveur douce. Cette plante croît en Egypte, dans le Nil et dans les ruisseaux qui coulent lentement. Les Egyptiens en mangent les racines cuites dans l'eau. Prosper Alpin rapporte

que ses graines servent à faire du pain. L'usage en existait déjà du tems d'Hérodote et de Théophraste.

O

OCA. Racine longue, de la grosseur du pouce, dont la saveur est fort douce. On la mange crue, mais ordinairement on la fait sécher et l'on en fait du pain. Dans quelques endroits de l'Amérique on lui donne alors le nom de *cavi.*

OCOCOLIN (*perdix nævia*, Lath.). Espèce de perdrix qui se plaît dans les lieux tempérés et même un peu froids du Mexique. Ses dimensions excèdent de beaucoup celles de la perdrix rouge; tout son corps est varié de brun, de blanchâtre et de fauve. C'est un fort bon gibier, qui ne le cède point à la caille, quoiqu'il n'approche pas de la saveur de nos perdrix.

Il y a un autre ococolin qui est une espèce de pie, de la grandeur d'un étourneau. On le trouve au Mexique, dans les forêts de Tetzcocana. Il ne chante point, et est bon à manger.

ODORAT (*olfactus.*) L'odorat ne peut se séparer du goût; c'est, selon l'expression de M. Virey, une sorte d'avant-goût, un goût plus exalté, c'est la vue du goût. Le plus grand nombre de substances dont l'odeur est agréable sont aussi agréables au goût; ce sont, d'après le même auteur, deux frères jumeaux qu'un même sentiment gouverne. Haller dit que les sauvages de l'Amérique, les nègres qui se nourrissent d'alimens peu savoureux ont l'odorat exquis. L'odorat est plus exalté dans les pays chauds que dans les pays froids.

L'exaltation de l'odorat dépend aussi beaucoup de la sensibilité du genre nerveux.

Les exhalaisons des corps sont plus ou moins odorantes; les odeurs peuvent nourrir jusqu'à un certain tems. On

dit que Démocrite vécut trois jours de la vapeur du pain chaud.

Tous les condimens sont plus ou moins sapides, selon qu'ils sont plus ou moins odorans. Il y a cependant des alimens très-sapides qui n'ont pas d'odeur.

Je ne saurais mieux faire que de suivre M. Virey dans les distinctions qu'il tire de la différence des odeurs, pour marquer la différence de la saveur dans les alimens.

Ceux dont l'odeur est fade sont les farineux, les céréales, le sagou, le salep, les mucilages, les concombres, les potirons, etc.

Ceux dont l'odeur est herbacée sont la betterave, l'arroche, les cardons, l'endive, la laitue, la scorsonère, les épinards, le pourpier, les mauves, l'asperge, et même le houblon.

Les fruits à pepin, tels que les pommes, poires, coings, melon, ananas, ou ceux à noyau, ont en général des odeurs suaves.

Les amandes, les pistaches, etc., exhalent des odeurs particulières.

La chair des animaux terrestres a des odeurs-saveurs qui font que plusieurs personnes confondent le mot goût avec celui odeur. La chair des herbivores a un goût plus doux que celle des carnivores. La chair de venaison offre pareillement une odeur et une saveur plus stimulantes que celle des animaux domestiques. La même distinction existe dans les chairs des oiseaux.

Les poissons, surtout ceux qui vivent dans la fange, ont des odeurs très-déplaisantes. Les plantes marines participent de ces odeurs.

La torréfaction ou le rôtissage fait développer plus vivement certaines odeurs, comme cela a lieu pour le café, et pour la chair des animaux et autres alimens.

ŒDINCNÈME D'EUROPE OU GRAND PLUVIER (*otis œdicnemus*, Lath.). Cet oiseau a de quinze à dix-sept pouces de

longueur ; son bec est garni d'une membrane jaune jusqu'au milieu, et noirâtre vers la pointe ; il paraît dans plusieurs parties de la France avant le printems. Les jeunes passent pour un bon gibier, cependant on mange aussi les vieux. Propriétés alimentaires des pigeons sauvages.

ŒNAS. Pigeon sauvage ou fuyard. Il est un peu plus gros que le pigeon domestique ; sa chair est moins bonne à manger.

ŒUFS (*ova*). Les œufs des oiseaux de basse-cour sont en général bons à manger. On fait usage de ceux de dinde, de cane, d'oie ; on les mange à la coque, en omelette ; on les emploie dans la pâtisserie ; on les accommode de toutes les manières, mais ces œufs ne sont point un objet de commerce. Ceux de poule sont les seuls qui soient d'un usage journalier dans les villes comme dans les campagnes, parce qu'ils sont les meilleurs et les plus délicats.

Ils contiennent deux substances, le jaune et la partie albumineuse ou le blanc. Le jaune est modérément chaud et humide, et fournit un excellent aliment ; il n'a besoin que d'une légère digestion pour se convertir en sang. Aussi Avicenne disait qu'il fait autant de sang que ce qu'il pèse. Il ne produit pas de substance excrémentitielle. La partie blanche est froide et modérément sèche, selon Galien.

Les œufs de faisan, après ceux de poule, sont les meilleurs pour la nourriture de l'homme ; les plus mauvais sont ceux de l'oie et de l'autruche, ainsi que ceux du canard, du paon, etc. Les œufs longs sont les meilleurs, si l'on en croit Horace :

Longæ quibus facies ovis erit, illa memento
Ut succi melioris et ut magis alba rotundis
Ponere.

Les anciens ont nommé les œufs du jour, *œufs d'or*, œufs de la veille, *œufs d'argent*, et ceux de deux jours, *œufs de fer*.

Pour connaître si les œufs sont frais, on les regarde à la lumière d'une chandelle ; si les humeurs paraissent claires, fluides et transparentes, ils ne sont pas altérés ; les vieux laissent voir un vide qui donne la mesure de la perte qu'ils ont essuyée.

L'évaporation qui a lieu dans les œufs est tellement sensible, qu'un œuf frais pesant 1025 grains un tiers, mis à Stockolm sur une fenêtre, perdit en huit mois 222 grains trois quarts de son poids.

On vend parfois pour œufs frais des œufs conservés dans l'eau ; ils sont aussi pleins, ils ont autant de lait que les autres étant cuits, mais leur saveur est altérée.

Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les alimens dont les poules ont été nourries. Lorsqu'elles n'ont mangé que des grains, la saveur est différente que lorsqu'elles se sont nourries d'herbes. Quand elles mangent beaucoup d'insectes, les œufs ont un mauvais goût.

L'orge fonce la couleur du jaune et le rend plus délicat. Les bourgeons de sapin, mangés par les poules, communiquent aux œufs une odeur de térébenthine.

Les œufs contiennent plus de parties nutritives qu'aucun autre aliment ; il n'y en a pas de plus restaurant, de plus délicat, de plus facile à digérer, et de plus sain que les œufs bien frais, apprêtés de la manière la plus simple, c'est-à-dire à la coque. On peut même les manger crus lorsqu'ils sont bien frais. En général ils sont d'autant plus sains qu'ils ont subi moins d'apprêt.

Il est cependant des idiosyncrasies particulières bien difficiles à expliquer. On a vu une dame âgée qui ne pouvait supporter les œufs, quelque frais qu'ils fussent, soit en nature, soit mêlés dans la plus petite quantité possible avec d'autres alimens. Pour peu qu'on en eût mis même à son insu dans de la pâtisserie ou dans une sauce, elle s'en apercevait sur-le-champ par une sensation de chaleur

qu'elle éprouvait à l'estomac, et qui augmentait beaucoup une disposition habituelle et périodique à la mélancolie, à laquelle elle était sujette depuis long-tems.

On connaît en France cinq cent quarante-trois manières différentes d'accommoder les œufs.

Les œufs mollets, dits à la coque, sont ceux que l'on fait modérément cuire dans l'eau, sans les faire durcir. C'est un excellent aliment, qui rend la voix plus claire, calme la toux et convient aux convalescens, aux vieillards, aux enfans et aux phthisiques. Il répare aussi très-promptement lorsque quelque hémorragie ou autre évacuation considérable nous a affaibli.

Les œufs durs se digèrent difficilement, produisent un suc épais et constipent. Si on les fait cuire sous la cendre ils resserrent davantage le ventre; c'est un mauvais aliment.

Ceux que l'on fait frire sont les plus mauvais, et sont très-difficiles à digérer; cependant ceci ne doit être entendu que des œufs totalement durs.

L'omelette se digère avec assez de peine, parce que les œufs sont presque durs dans cet état, et qu'ils sont combinés avec le beurre, que tous les estomacs ne digèrent pas avec la même facilité.

Le véritable moyen, pour conserver les œufs, consiste à les faire cuire dans de l'eau bouillante, le jour même qu'ils ont été pondus, et comme pour les manger à la coque. En les retirant on les enveloppe de sel, et l'on met le tout dans un lieu frais. On les conserve ainsi plusieurs mois. Quand on veut les employer, on les fait chauffer dans de l'eau bien chaude, et ils ont le goût des œufs du jour. Le lait y est abondant. On a observé qu'au bout de trois ou quatre mois la membrane ou pellicule qui tapisse l'intérieur de l'œuf s'épaississait. Ce moyen est employé en Ecosse depuis un tems immémorial, et même dans plusieurs cantons de la France.

On conserve aussi les œufs dans l'eau où l'on a fait dis-

soudre de la chaux. L'expérience qui fut faite à l'hôpital Saint-Louis a prouvé la bonté de cette méthode. Il faut dire ici que cette préparation, dans laquelle on plonge les œufs, attaque légèrement leur coque, qui devient plus tendre et plus fragile, ce qui demande quelques soins pour les transporter.

ŒUFS A L'ENCRE ou ENCRIERS SOLITAIRES. Groupe de champignons du genre agaric, que Paulet a mis dans la synonymie des champignons; ils croissent solitaires, et se font distinguer par leur forme en œuf et leurs feuillets, qui sont le plus souvent noirs.

ŒUFS A LA NEIGE et A L'ENCRE. Champignon de la famille des encriers farineux de Paulet, d'un tissu frêle, tendre et délicat. Il est d'un blanc de neige, avec les feuillets de couleur noire comme de l'encre. On le trouve dans les jardins et sur le crotin de cheval. Propriétés des champignons, quoiqu'on dise celui-ci n'être pas malfaisant.

ŒUFS DE POISSON. La cuisson les durcit et les rend jaunes. Ils contiennent peu d'albumine. Les œufs de carpe et de quelques autres poissons sont excellens à manger. Ceux du brochet et du barbeau sont assez souvent émétiques et purgatifs. Les œufs des poissons sont très-visqueux; il est prudent d'en éviter l'usage, ou au moins d'en manger avec modération. Il est même bien plus simple de vider le poisson, parce que la plupart des œufs en rendent la digestion extrêmement difficile. Il est évident qu'on ne doit pas en servir aux convalescens.

OIE (*anas anser*). On disait autrefois *oue* pour *oie*. De là à Paris le nom de la rue aux *Oues*, dite par corruption rue aux *Ours*, à cause du grand nombre d'oies que nourrissaient les rôtisseurs ou oyers, qui de tout tems ont habité particulièrement cette rue.

L'oie est une espèce d'oiseau aquatique, plus petit que le cygne et plus gros que le canard. Sa vie va au delà de vingt ans. Elle est sensible aux bons comme aux mauvais traite-

mens. Au rapport de Pline, le philosophe Lacyde avait une oie qui le suivait au bain et à la promenade. Le mâle et la femelle vont ensemble lors de l'accouplement. Le sommeil de l'oie est très-léger. Quand elle est en colère elle siffle comme le serpent.

L'oie fut consacrée à Junon, à Isis et à Priape.

Elle était en vénération chez les Romains pour avoir, par son cri et le battement de ses ailes, sauvé le Capitole de l'invasion des Gaulois. Ils nourrissaient dans le temple de Janus des oies confiées aux soins des censeurs.

Elisabeth, reine d'Angleterre, mangeait une oie lorsqu'elle apprit la destruction de l'armée de Philippe II, qui se proposait de la détrôner.

On croit que ce fut Sessius, d'autres disent Métellus et Scipion, qui firent connaître la valeur du foie de l'oie. Suivant Horace, un nommé Nasidienus offrit à Mécène le foie d'une oie qui avait été engraissée avec des figues, d'après le procédé enseigné par le consul Métellus.

On prépare les cuisses de l'oie qu'on sale à sec, après qu'elles ont été cuites dans leur graisse.

Au seizième siècle cette graisse, qui est douce, onctueuse et bien fondante, tenait lieu de l'huile dans toute la France, excepté dans la Provence et dans le Languedoc.

Les meilleurs pâtés de foie d'oie viennent de Strasbourg, de Colmar et de Metz.

Il faut choisir l'oie jeune, grasse, élevée à l'air libre. Les vieilles ont la chair sèche, dure.

Il y a aussi des oies sauvages dont le goût est bien plus savoureux, parce que, prenant plus de mouvement, leur chair est moins chargée de sucs visqueux.

L'oie est un aliment sain pour les personnes qui ont un estomac fort et robuste, mais qui même alors ne se digère bien que lorsqu'il a été assaisonné.

Galien n'estimait pas sa chair. Celse a été plus judicieux, en assurant qu'elle est très-nourrissante.

La graisse d'oie sert aux mêmes usages que celle du cochon dans une grande partie de la France. Le journalier en fait la soupe toute l'année et en assaisonne ses mets. Les cœurs d'oie, cuits sur le gril, sont un excellent manger, et l'on dit que les pattes, cuites à demi et frites ensuite, ainsi que les langues, méritent de trouver place dans l'almanach des gastronomes.

Les oies gorgées donnent des foies très-volumineux, qui pèsent parfois une livre et demie; ils sont d'un blanc pâle et très-délicats.

On connaît deux méthodes pour conserver les oies en pot. La première consiste à les employer crues; dans la seconde il s'agit de les cuire : toutes deux ont leurs partisans. La première est la plus délicate, mais la plus coûteuse, parce qu'il devient nécessaire alors de se servir d'une graisse étrangère pour condiment.

Pour les préparer cuites, ce qui est l'usage le plus général, on fait rissoler les quartiers des oies dans un chaudron de cuivre où la graisse fond; quand les os paraissent et qu'on peut faire entrer une paille dans la chair, l'oie est assez cuite; on arrange les quartiers dans des pots de terre vernissés, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment, pour empêcher les quartiers de toucher au fond, et la graisse de les entourer de tous côtés. Il faut avoir soin de couper les os dont la chair s'est détachée; c'est la première partie de la salaison qui rancit et qui gâte le reste. On y verse de la graisse d'oie, de sorte qu'en se figeant elle couvre bien toute la chair, et la garantisse du contact de l'air. Quinze jours après, on verse par dessus de la graisse de cochon jusqu'à l'ouverture du pot, pour bien remplir les fentes qui se sont faites à la graisse d'oie, et on couvre le vaisseau d'un papier trempé dans l'eau-de-vie et d'un gros papier huilé; mais, malgré ces précautions, les quartiers les plus élevés contractent au bout de cinq à six mois une odeur légère de rance.

Par la méthode suivante, l'oie est salée crue. Après avoir coupé la viande en demi-quartier ou l'équivalent, on presse en tous sens un morceau contre le sel égrugé comme du gros sable et bien sec, et on le place dans le pot avec le sel qu'il a pu prendre ; on continue ainsi morceau par morceau, ayant le soin en les plaçant de les presser fortement les uns contre les autres, et contre les parois du pot, pour ne laisser de vide que le moins possible. On remplit ainsi le pot jusqu'à quatre travers de doigt de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse : on observe qu'elle ne soit pas bouillante ; on l'y verse peu à peu avec une grosse cuiller de bois ; on en remplit le pot. Ordinairement les premiers morceaux sont aussi frais que ceux de l'intérieur.

OIE A DUVET OU EIDER (*anas mollissima*). Cet oiseau porte en plusieurs langues du Nord le nom d'*eider*, mot qui a été adopté parmi nous, ainsi que le mot *eider-don*, que nous prononçons *édredon*, c'est-à-dire *duvet d'eider*. L'eider n'est pas si grosse que l'oie commune; elle a près de deux pieds de longueur totale, et deux pieds huit pouces d'envergure. On dit qu'elle vit fort long-tems. Elle ne quitte point les parages du Nord; revêtue d'une fourrure épaisse, elle brave les rigueurs des contrées les plus froides, et s'avance jusqu'au Spitzberg. C'est dans les plaines liquides et agitées des mers arctiques qu'elle cherche sa subsistance; elle se compose de poissons et de coquillages qu'elle saisit à la surface de l'eau, ou en plongeant très-profondément.

Le duvet que les eiders s'arrachent de l'estomac et du ventre pour en tapisser leur nid, échauffer leurs œufs et leurs petits, est recherché avec beaucoup de soin dans tous les pays où ces oiseaux sont communs. C'est le plus doux, le plus léger, le plus chaud, le plus élastique de tous les duvets; le luxe et la mollesse en garnissent leurs coussins et leurs lits. Les peaux d'eider, couvertes de leurs plumes et de leur duvet, sont employées en fourrures qui entrent dans

le commerce du Nord, surtout avec la Chine. La chair même des eiders est fort bonne à manger; mais l'on se décide difficilement, et avec toute raison, à tuer des animaux dont le produit est si précieux.

OIE D'ANGLETERRE (*brantu sive bernicula*). On a écrit des choses fabuleuses sur cet oiseau, que l'on a prétendu naître des arbres, ou être produit par le bois pourri. Sa chair est moins agréable que celle de l'oie, et n'est point recherchée des gens riches.

OIGNON (*allium cepa*, L.). On croit cette bulbe potagère originaire de l'Afrique. Elle fut un objet de culte pour les Egyptiens. Juvénal dit à ce sujet:

Porrum et cepe nefas violare et frangere morsu;
O sanctas gentes, quibus hæc nascuntur in hortis
Numina.

L'oignon est une racine bulbeuse, ronde, un peu aplatie, d'odeur et de saveur piquante, composée de plusieurs pellicules les unes sur les autres.

Il y a des oignons blancs, il y en a de rouges, de pâles, de rouges-blancs, d'arrondis, d'oblongs, etc. Il y en a de différentes grosseurs. Ils sont plus gros dans les pays chauds; à Madère ils sont prodigieux, et ils y sont moins âcres.

Cette plante est mordicante, mais moins que l'ail. Les petits oignons peuvent entrer dans les garnitures des salades. L'oignon cru fournit peu de nourriture, il porte à la tête, agite le sommeil, et affecte les yeux ainsi que les gencives.

Quoique cette bulbe soit plutôt un condiment qu'un aliment, cependant lorsqu'on la fait cuire dans le four et qu'on la mange avec du beurre, elle est fort agréable, fortifie, convient aux vieillards, aux tempéramens phlegmatiques, mais non aux jeunes gens, aux tempéramens chauds. On fait même avec l'oignon des soupes qui passent pour être restaurantes.

Les oignons qui sont secs sont plus salubres que les frais, les cuits plus que les crus, les confits meilleurs que ceux qui sont secs. On doit préférer ceux-ci pour les usages culinaires.

Il y a des oignons fort recherchés qu'on nomme *oignons tapés :* ils sont rouges et blancs, et de la grosseur d'une forte noisette. Les blancs sont plus délicats.

OIGNON MARIN (*squilla*). Poisson crustacé. Les mers d'Allemagne et de France en fournissent beaucoup. Il se nourrit d'huîtres et de mousse de mer. On reconnaît le mâle à deux taches blanches. Apicius, qui aimait beaucoup ce poisson, l'envoyait chercher en Afrique. On le mange bouilli avec le vinaigre et frit à l'huile. Il est difficile à cuire et à digérer. On le dit aphrodisiaque.

OILLE ou JULIENNE. Ce mot est tiré de l'espagnol; c'est un potage que l'on prépare avec plusieurs racines et plusieurs espèces de viandes. Cet aliment est du goût de beaucoup de gens; il nourrit et rafraîchit.

OISEAU (*avis*). Animal à deux pieds, couvert de plumes, qui a des ailes et un bec d'une substance analogue à la corne. Il y a des oiseaux de proie de plusieurs sortes, tels que l'aigle, etc.; des oiseaux de rivière, tels que le canard, l'oie, etc; des oiseaux de bois, tels sont les faisans, les gélinotes, etc.; des oiseaux de passage, tels que les cailles, bécasses, grives, alouettes, etc.; des oiseaux de pays sont ceux que l'on voit en tous tems dans un pays; les petits oiseaux sont les becfigues, etc. (Voir chaque article.)

Les Grecs et les Latins ont tiré la dénomination de chaque espèce d'oiseau de la nourriture qu'il prend. Ainsi les premiers ont donné le nom de *sarcophages*, et les seconds celui de *carnivores*, aux oiseaux qui se nourrissent de chair.

Il y a des oiseaux de proie qu'on nomme *rapaces;* on appelle *demi-rapaces* ceux qui, comme le corbeau, n'ont pas le bec crochu.

On nomme *insectivores* les oiseaux qui mangent des insectes;

Acanthophages ceux qui ne vivent que de chardons;

Frugivores ceux qui se nourrissent de fruits;

Graminivores les mangeurs de petites plantes.

Les *granivores* sont ceux qui se nourrissent de graines.

Ceux qui vivent de poissons sont appelés *piscivores*.

Ceux qui mangent de tout sont nommés *omnivores*.

La chair des oiseaux est, généralement parlant, un aliment agréable et salubre; elle est moins visqueuse et de plus facile digestion que celle des quadrupèdes. Celle des oiseaux de proie est maigre, de difficile digestion, sans être cependant malsaine; mais ce sont les gens robustes, les ouvriers, les paysans qui s'en nourrissent. La chair des oiseaux aquatiques est fibreuse, et par conséquent de difficile digestion.

De tous les oiseaux, ce sont ceux dont la chair est blanche et tendre qui fournissent le meilleur aliment, le plus facile à digérer, et le plus salubre.

Plus la chair des oiseaux est noire, moins elle a de saveur; elle nourrit bien, mais la digestion s'en fait difficilement. Le suc a quelque chose de stimulant. Mais on peut dire que les saveurs sont analogues au goût des différentes nations; c'est ainsi que l'autruche est un régal chez les Africains.

OISON (*anserculus*). On appelle ainsi les jeunes oies. (Voir cet article.)

OLAX (*olax*). Cet arbre croît à Ceylan; ses feuilles sont ovales, entières et alternes. On les mange en salade.

OLÉAGINEUX (*oleosus*). Du latin *oleum*, c'est-à-dire qui tient de la nature de l'huile, ou dont on peut tirer de l'huile. Les olives sont des fruits oléagineux. Le pin, le sapin, etc., sont des arbres oléagineux dont on peut tirer de la résine. Les graines de lin et autres semblables sont oléagineuses.

OLEOSACCHARUM ou ÉLEOSACCHARUM. C'est la combinaison d'une huile volatile avec le sucre, telles que les huiles volatiles de citron, de néroli, d'anis, de fenouil, de girofle, etc. On se sert de cette préparation pour aromatisèr diverses boissons.

OLIETTE (*olietta*). On appelle ainsi l'huile douce qu'on retire par expression des graines du pavot. C'est mal à propos qu'on lui donne le nom d'*huile d'œillet*. Cette huile est employée en Europe dans les alimens, parce qu'elle est moins chère que celle d'olive. Elle n'a point les propriétés narcotiques du pavot. Pour qu'elle soit bonne, il faut que la graine soit très-mûre et un peu sèche avant qu'on en fasse l'extraction.

OLIVETIER ARGAN (*elæodendrum argan*). Arbre toujours vert, d'une médiocre grandeur, dont l'écorce est grise. Il croît dans les forêts de l'empire de Maroc. Son bois est dur, pesant, épais; on l'emploie pour la fabrication des meubles. Quelques animaux ruminans, tels que les chameaux et les chèvres, se nourrisssent de ses fruits que rejettent les ânes et les mulets. Les Maures fabriquent avec ses noix une huile un peu âcre, dont ils font usage dans l'apprêt de leurs alimens.

OLIVIER (*olea Europœa*, L.). *Olea prima omnium arborum est*, dit Columelle, c'est-à-dire que l'olivier est le premier de tous les arbres.

Virgile dit que c'est la déesse de la sagesse qui l'a fait naître:

. . . . . *Oleæque Minerva*
Inventrix.

Georg., lib. I.

Les Grecs et les Romains avaient pour cet arbre un respect religieux. Pline fait remarquer qu'il n'était pas même permis de le brûler sur les autels des dieux.

L'olivier est toujours d'un vert pâle; il croît dans les contrées méridionales, ainsi que vers les côtes septen-

trionales de l'Afrique, dans l'Asie-Mineure et les pays voisins.

Les oliviers sont des mines sur la surface de la terre, a dit avec raison un auteur qui a écrit sur l'économie politique. Aristote nous apprend que les Phéniciens recevaient des barres d'argent en échange de l'huile qu'ils apportaient aux Espagnols.

L'olivier est le seul arbre indigène dont les fruits aient une chair oléagineuse. L'amande est, en général, dans les autres arbres qui fournissent de l'huile, la seule partie qui en contienne.

L'olivier peut vivre au delà de cinq à six siècles, sans parler de celui que l'on conservait à Athènes, et que Minerve avait produit en frappant la terre de sa lance.

Il y a un grand nombre d'olives, dont les différences se tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du suc des fruits et de la variété des lieux où on les recueille.

Quoique les olives sauvages soient plus petites que les autres, elles ont un meilleur goût; on en trouve la preuve dans la préférence que les oiseaux leur accordent. L'huile qu'on en retire est beaucoup plus fine que celle des autres olives.

Les olives d'Espagne sont plus grosses que celles d'Italie et de Provence.

On confit les olives dans l'eau et le sel; on les farcit avec des anchois, des câpres; on les conserve aussi dans l'huile.

On appelle olives à la picholine celles qu'on retire de la saumure après un certain tems, qu'on ouvre avec un canif en forme de spirale, et auxquelles on enlève le noyau, que l'on remplace par un morceau d'anchois ou une câpre; on les renferme dans des bouteilles d'huile fine, et on peut les conserver aussi long-tems que l'on veut pour l'usage.

Celles que l'on confit dans le vinaigre sont préférables à celles que l'on sale.

L'olive nourrit peu, se digère difficilement, excite l'appétit, resserre les gencives.

Les personnes qui toussent, dont l'estomac est faible, doivent s'en abstenir.

Dans le Midi, l'olive mûre fournit un aliment que le peuple mange avec du pain.

Les paysannes de Provence se servent de l'eau des olives, que les Latins après les Grecs ont appelée *muria*, pour calmer les affections hystériques, qu'elles nomment *mal de mère*.

OLIVIER DE BOHÈME (*elæagnus angustifolia*). C'est un arbre de l'Europe méridionale, que l'on cultive dans les jardins, et qui le soir répand une odeur très-agréable. Les Turcs et les Persans en mangent le fruit.

OMBLE CHEVALIER. Poisson du lac de Lausanne. Il est plus grand, plus beau et plus fort que l'ombre du même lac. Il ressemble au saumon et à la truite saumonée. Sa chair est sèche, dure; cependant on estime sa tête, qui vaut celle du saumon.

OMBRE (*salmo thymallus*). Poisson de mer, excellent en été, parce qu'il est alors plus gras et qu'il a plus de saveur. On préfère le ventre aux autres parties du corps. La chair de l'ombre est aphrodisiaque, nourrissante, et se digère bien. Elle convient aux bilieux et à ceux qui font de l'exercice.

L'ombre se trouve aussi dans les rivières; alors sa chair vaut celle de la truite; elle a l'odeur du thym, ce qui lui a fait donner par les Latins le nom de *thymallus*. On prend ce poisson dans les eaux froides des montagnes de l'Auvergne. Sa chair est blanche, mais moins ferme que celle de la truite. C'est un poisson très-vif, ce qui a fait dire à Ausone:

Effugiensque oculos celeri levis umbra natatu.

L'ombre de rivière se digère encore plus facilement que la truite, et convient à tout le monde, même aux convalescens.

Il est commun à Venise, à Rome et dans plusieurs autres endroits de l'Italie, où il n'est pas plus grand que la carpe.

OMBRE ou OMBLE DU LAC DE LAUSANNE. C'est le saumon de ce lac. Sa chair est bonne, agréable au goût, mais de difficile digestion, surtout lorsque le poisson est vieux.

OMBRINE BARBUE, *umbra* des anciens (*sciæna cirrhosa*, L.). Poisson qui se trouve dans la Méditerranée. Sa chair est ferme et de facile digestion. On dit que les anciens Romains faisaient surtout beaucoup de cas de sa tête. A Nice et en Italie on l'appelle *ombrino*.

OMELETTE (*ovorum intrita*). (Voir ŒUFS.)

OMNIVORE (*omnivorus*). On appelle ainsi les animaux qui se nourrissent indistinctement de substances animales et végétales. L'homme est omnivore; le cochon est omnivore.

ONAGRA (*onagra latifolia*). Cette plante, originaire de l'Amérique, est cultivée dans les jardins par curiosité. On la trouve aussi dans les bois. Sa racine, cuite et assaisonnée, peut être mangée.

ONCINE DE LA COCHINCHINE (*oncinus Cochinchinensis*, Lour.). Arbrisseau grimpant, d'environ vingt pieds, qui croît dans les forêts de la Cochinchine. Son fruit est une baie globuleuse, d'un rouge luisant, de la grosseur du poing, couverte d'une écorce dure et fragile; la pulpe est rouge, bonne à manger, d'une saveur douce, un peu acide et légèrement astringente.

ONCOBA ÉPINEUX (*oncoba spinosa*). Grand arbre qu'on trouve en Egypte et au Sénégal. Il a pour fruit une baie sphéroïde, qui est recouverte d'une enveloppe charnue et qui renferme une noix osseuse divisée en dix ou douze loges remplies d'une pulpe qui enveloppe des semences oblongues, comprimées, et dont les enfans se nourrissent.

ONCUS (*oncus*). Arbrisseau à racine tubéreuse qu'on rencontre dans les bois de la Cochinchine. Il se rapproche de l'igname par ses rapports, mais il s'en éloigne par les par-

ties de la fructification. Son fruit est une baie oblongue; ses racines renferment une fécule semblable à celle qu'on trouve dans les ignames, et se mangent cuites sous la cendre, ou avec des viandes.

OPHICÉPHALE KARRUWEY (*ophicephalus punctatus*). Ce poisson se trouve dans les eaux des lacs et des marais de la côte de Coromandel. Sa tête ressemble à celle d'un serpent : tout son corps est parsemé de points noirs. Il est de la taille d'un pied. Il se nourrit de végétaux et fraie au printems. Sa chair est très-bonne et très-savoureuse.

OPHIDIE BARBUE (*ophidium barbatum*. (Voir art. DONZELLE).

ORANGE DOUCE (*malus aurantia dulci medullâ*). C'est de l'Asie que l'oranger fut apporté en Europe. On en cultive en Provence différentes espèces depuis Toulon, Hières, jusqu'à Grasse et Nice. Son fruit est un fruit à pepin de couleur jaune doré, de forme ronde, et contenant un suc doux-acide. On le mange seul ou avec du sucre. Son suc rafraîchit, excite l'appétit, est aphrodisiaque, calme la soif et nourrit peu.

Les graines de l'orange sont amères, et par conséquent vermifuges. L'orange est excellente pour calmer l'effervescence de la bile. La bonté de ce fruit dépend du pays où on le récolte. Les oranges sont excellentes à Malte, en Portugal, en Espagne, en Italie. Virgile en parle :

Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

On tire des fleurs de l'oranger une eau dont tout le monde connaît l'usage.

L'écorce d'orange entre comme condiment dans beaucoup de ragoûts, et on la préfère au goût et à l'odeur de la muscade et du girofle. Le jus de l'orange amère et du citron servent à arroser les viandes rôties, surtout le gibier, et leur donner une saveur plus exquise.

On fait aussi un excellent vin d'orange. (Voir cet article.)

On dit qu'à Tonquin il y a une orange *cam-tien* ou orange

du roi, dont la peau est verte, extrêmement fine, demi-transparente, et dont la chair est rougeâtre. On ajoute que quand on mange cette orange l'air en est embaumé, et que la saveur en est si délicieuse, qu'on ne peut la comparer à aucune autre.

Voici les différentes espèces d'oranges :

L'orange douce, celle de Grasse, qui est grosse, l'orange de Portugal, la rouge, celle sans pepin, celle de la Chine, la riche dépouille, la bergamotte, l'étoilée, la bigarade commune et violette, la bigarade cornue, la petite bigarade chinoise, le pommier d'Adam.

ORANGE MUSQUÉE. C'est une poire moyenne, presque sphérique, un peu comprimée, verte, hâtive.

ORANGE TULIPÉE. C'est une grosse poire hâtive, ovoïde, mi-partie verte et mi-partie d'un rouge obscur, avec des raies d'un rouge pâle.

ORANGEADE. Avec le jus d'orange, le sucre et l'eau, on fait une boisson qui porte ce nom et qui est excellente pour rafraîchir et calmer la soif.

ORANGEAT. C'est une confiture sèche faite avec l'écorce d'orange et le sucre ; elle est fort stomachique.

ORCHIS A LARGES FEUILLES (*orchis latifolia*, L.). Orchis des prés, testicule de chien.

Il y a une infinité d'espèces d'orchis. Au rapport de Pline, les anciens regardaient cette plante comme merveilleuse. La forme de la racine, sa ressemblance à une partie de l'organe de la génération chez le mâle, lui firent donner le nom d'*orchis*, qui en grec signifie testicule. Théophraste a dit que la partie la plus grosse de cette racine, prise dans du lait de chèvre, favorisait le coït, tandis que la plus petite partie l'empêchait. Dioscoride rapporte que dans la Thessalie les femmes prenaient dans du lait de chèvre cette racine tendre pour s'exciter à l'amour, et celle qui était sèche pour réprimer leurs désirs. Il ajoute que lorsqu'on les prenait toutes les deux à la fois, l'action de l'une neutralisait celle de l'autre.

On croyait aussi, au rapport du même auteur, que la grosse partie de l'orchis, mangée par un homme, avait le pouvoir de procréer le mâle, et l'autre partie, mangée par la femme, celui de procréer des filles. On sait aujourd'hui que, quelque partie de l'orchis que l'on mange, elle n'a aucune de ces propriétés, lors surtout qu'on n'emploie que les simples bulbes, sans y ajouter des aphrodisiaques reconnus.

Les orchis se trouvent partout en France, où ils croissent spontanément. Toutes les espèces donnent du bon salep, mais il faut ne les cueillir qu'après leur floraison. La fleur, qui est très-apparente, indique de loin en loin le lieu où elles croissent. Les orchis ont deux bulbes, dont l'une, de l'année précédente, est flasque et d'un blanc terne, et ne donne que peu de salep. On doit choisir celle qui est d'un beau blanc, dont la chair est ferme et la peau lisse. On peut faire sécher les orchis dans un four échauffé à une douce température. Le salep qu'on en retirera aura plus de blancheur si on en enlève la peau. Pour en retirer le salep on râcle les orchis, on les expose à la dessiccation, qui fait qu'elles se broient plus facilement et donnent un salep plus beau. (Voir cet article.)

ORCHITES. Les Latins appelaient ainsi une variété d'olive qui avait une forme testiculaire, et qui n'en était pas moins bonne à manger.

OREILLES. On a donné ce nom à un grand nombre de champignons des genres *agaricus boletus*, *tremella* et *peziza*, à cause de leur ressemblance avec la forme de l'oreille; tels sont l'oreille d'âne ou d'ours;

L'oreille brune ou coquillière, l'oreille de chardon, qui est mangée par les Provençaux et les Languedociens, apprêtée avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, de l'ail, etc.;

L'oreille de charme, l'oreille de chat, l'oreille de chêne vert, l'oreille de cochon, l'oreille de houx, de lièvre, de judas, de malchus, de noiret, de noyer, l'oreille de l'o-

livier, d'orme, de singe, etc. Tous ces champignons rentrent dans la classe des autres champignons: il faut voir l'article Champignon pour les propriétés alimentaires.

ORGE (*hordeum vulgare perlatum*). L'orge est, selon Pline, la plus ancienne graminée cultivée. C'est un grain de nature froide. La première enveloppe l'est plus que la pulpe. Peut-être en est-il de l'orge comme du riz. Celui du Levant est meilleur que celui du Piémont. Le nitre abondant dans les terres d'Egypte, contribue beaucoup à la bonté de la farine de riz et sans doute à celle de l'orge.

Le pain fait avec cette farine, sèche et dure au toucher, est moins nourrissant que celui que l'on fait avec la farine de froment.

En 1709 le peuple eut une ressource dans ce grain. Les Grecs, les Egyptiens, les Hébreux et les autres peuples de l'Orient s'en servaient comme d'un très-bon aliment.

Le pain d'orge était autrefois la seule nourriture des athlètes et des gladiateurs, qu'on appelait pour cette raison *hordearii*. (Pline, liv. 18.)

Dans les jeux célébrés à Eleusis, à l'occasion des grands mystères qui avaient lieu tous les ans en l'honneur de Cérès et de Proserpine, le prix du vainqueur, pour les athlètes qui s'y rendaient de différens cantons de la Grèce, était, selon Pausanias, une mesure d'orge recueillie dans une plaine voisine, dont les habitans, instruits par cette déesse, avaient les premiers cultivé cette espèce de blé.

On doit à M. Proust une excellente analyse de l'orge, suivie d'importantes considérations sur ses emplois. Il en résulte que la farine d'orge contient par quintal une livre de résine jaune, trois livres de gluten, neuf livres d'extrait gommeux et sucré, trente-deux livres d'amidon, cinquante-cinq livres d'hordeïne.

L'hordeïne, selon ce chimiste, est une poudre ligneuse, jaunâtre, semblable à la sciure de bois, et qui n'est point soluble dans l'eau. C'est elle qui rend le pain d'orge pailleux.

Si l'orge sous la forme de pain ne peut, sans l'addition d'aucune autre farine, présenter un aliment agréable à l'œil et au palais, ce grain réunit en revanche, étant traité d'une autre manière, des avantages réels. (*Annales de Chimie et de Physique.*)

L'orge entre dans la composition de l'orgeat, qui n'en est que la décoction, à laquelle on ajoute des amandes douces et du sucre.

On fait ordinairement la bière avec l'orge; c'est la meilleure. On en retire aussi de l'eau-de-vie et du vinaigre.

L'orge perlé peut remplacer le riz. En Hollande, dans le Nord et sur les vaisseaux, on en fait un usage habituel aussi agréable au goût que bon pour la nourriture. Il est en outre rafraîchissant et adoucissant.

ORGEAT. On le fait avec une décoction d'orge, de lait, d'amandes douces et de sucre. La consommation de ce sirop est fort diminuée aujourd'hui, parce que son usage donne souvent lieu à des indigestions. Cette boisson convient aux estomacs chauds et irritables.

On peut préparer sur-le-champ un orgeat qui vaut celui que nous venons d'indiquer. On prend un quart de pinte de lait de bonne qualité; on y met une petite cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, et quantité suffisante de sucre; on agite fortement cette liqueur pour hâter la dissolution du sucre et favoriser le mélange de l'eau et du lait. Cette boisson est adoucissante, nourrissante et calmante.

ORIGAN (*origanum sylvestre*, L.). Les habitans du Nord emploient cette plante aromatique dans les cuisines pour donner du goût à certains mets; ils font en outre usage de ses feuilles rôties en guise de thé. La propriété de l'origan est d'échauffer, de pousser à la peau. En Suède on rend la bière plus forte et plus enivrante en y faisant infuser cette plante. Scopoli rapporte qu'un évêque italien, grand amateur de champignons, se garantissait de leurs effets vénéneux en prenant du thé d'origan.

ORIGAN COMMUN (*origanum vulgare*, L.). Cette plante croît dans les bois secs et montueux, en France et dans les autres contrées de l'Europe. Son odeur est pénétrante, aromatique et analogue à celle du thym. Sa saveur est vive, âcre. On en fait un sirop et une conserve stomachiques.

ORIGINE DES FRUITS ET DES LÉGUMES.

La figue fut apportée de la Syrie,
Le citron de la Médie,
La pêche de la Perse,
La grenade de l'Afrique,
L'abricot de l'Epire,
Les pommes, les poires et les prunes de l'Arménie,
Les cerises du royaume de Pont.

Les groseilles se trouvaient dans les montagnes boisées du nord de l'Italie.

La vigne et l'olivier existaient dans plusieurs parties de l'Europe.

Les plus beaux fruits sont originaires de la Syrie, de la Perse et des Indes.

Les légumes les plus succulens et les plus aromatiques naissent dans les champs humides de la Hollande et de l'Angleterre.

Si ce n'est dans le Milanais, aucun légume de qualité supportable ne croît en Italie. Le seul brocoli de Rome peut être comparé à celui de l'Angleterre. Les poireaux, les carottes, les panais, les raves y sont petits, amers et durs; le céleri y est filandreux, les haricots secs et sans saveur.

Les citrouilles, les melons et les tomates sont à peu près ce qu'il y a de mieux dans le midi de l'Italie.

En Lombardie le climat est plus tempéré; les terres y sont sillonnées par des cours d'eau. Les légumes et les fruits, tels que la pêche, l'abricot, la pomme, la poire, la cerise, la prune, le raisin, la figue et l'olive y sont excellens.

En Espagne il n'y a de bons, pour ce qui concerne les légumes cultivés, que les aulx, les oignons et les ci-

trouilles ; mais les fruits, le raisin, la figue et l'orange y sont délicieux.

Dans le midi de la France on cultive très-peu les racines et les herbes. La citrouille, le blé noir, le maïs, le navet et la pomme de terre sont presque les seuls végétaux dont use le paysan.

Dans les provinces du centre, le haricot est excellent.

Les asperges et les artichauts sont fort bons à Paris.

Le nord de la France est réputé pour ses pommes et ses poires.

Le midi fournit un raisin très-bon, des figues et des grenades excellentes.

L'olivier est superbe à Nice, à Grasse, et presque dans toute la Basse-Provence.

On cultive l'oranger aux îles d'Hières, à Grasse, à Nice.

L'amande est fort bonne aux environs de Lyon.

Les pêches de Montreuil, près Paris, sont délicieuses.

On cite les figues d'Argenteuil, qui sont cependant d'une qualité très-inférieure à celles des pays méridionaux.

Fontainebleau fournit des raisins de table qui sont aussi bons, sinon meilleurs, que ceux du Midi.

Tours et Agen produisent des cerises et des prunes excellentes.

L'ananas est très-peu cultivé en France.

Le climat de l'Allemagne convient mieux que celui de la France aux herbes et aux racines, mais il est moins bon pour la culture des fruits.

Les légumes de Hambourg et les fruits de Vienne valent mieux que ceux des autres parties du Nord.

Le raisin, les pommes, les poires, sont excellens sur la rive septentrionale du Rhin.

En Russie et en Pologne le climat est défavorable à la culture des légumes vivaces et à celle des arbres fruitiers.

Le climat de la Suède est encore plus contraire au jardinage que celui de la Russie. La pomme de terre y abonde.

Le Danemarck est plus favorable à l'horticulture qu'on ne pourrait le penser.

La Hollande produit en abondance toutes sortes de légumes. Les melons y sont plus gros qu'à Londres, mais n'ont peut-être pas autant de goût. Les ananas y sont excellens.

Amsterdam a des pêches délicieuses, qui ne valent pas cependant celles de Montreuil; le raisin est inférieur à celui de Fontainebleau.

La France et l'Italie ont de meilleurs fruits que l'Angleterre; mais les légumes et les gazons de ce pays sont préférables à ceux de la France et de l'Italie.

ORNITHOGALE (*ornithogalum luteum et umbellatum*, L.). Les oignons et les semences de l'ornithogale jaune et de l'ornithogale blanc fournissent une farine propre à faire un pain nourrissant.

OROBANCHE (*orobanche major*, L.). Plante dont on mange les pousses comme les asperges, et dont les propriétés sont à peu près analogues.

OROBE TUBÉREUX (*orobus tuberosus*, L.). Racine fibreuse, pourvue de petits tubercules et de fleurs purpurines; les petites tubérosités, grosses comme des noisettes, sont bonnes à manger lorsqu'elles ont été cuites dans l'eau. En Ecosse, où elles viennent abondamment, on les fait sécher et on les emploie comme aliment. En y ajoutant de l'eau et un peu de levain qu'on laisse fermenter, il en résulte une boisson qui est douce, rafraîchissante et salubre.

ORONGE FRANCHE. On donne ce nom à l'espèce de champignon la plus délicate; elle est aussi la plus belle. L'oronge de Portugal s'épanouit en forme de parasol d'un jaune doré en dessus et d'un beau rouge en dessous.

Un empereur romain appelait ce champignon le manger des dieux, et c'est pour cela que les Latins le désignaient par le nom de *fungus cæsareus*. Selon Apicius, on l'apprêtait dans le vin cuit avec un bouquet de coriandre ou dans le jus des viandes, avec des assaisonnemens; on y

ajoutait du miel, de l'huile et des jaunes d'œuf; aujourd'hui on le mange à la barigoule et à la provençale. L'oronge ne se conserve pas fraîche plus d'un ou deux jours. On peut la garder dans l'huile; on lui donne alors le nom d'*oronge marinée;* mais elle y éprouve un commencement de fermentation acide dont elle conserve le goût.

Il y a un grand nombre d'oronges qui sont presque toutes vénéneuses ou suspectes; je me contenterai de parler d'une de celles dont les effets sont les plus pernicieux. La *fausse oronge* ou *champignon rouge* (*agaricus muscarius*, L.) s'élève ordinairement à la hauteur de cinq à six pouces; son chapeau est d'un rouge de feu qui passe au rouge aurore, au rouge pâle et doré, au doré, et au rouge éteint, avec de petites peaux blanches, dispersées sans ordre, semblables à des taches, dont la surface est ordinairement couverte. La fausse oronge se plaît dans les bois, et se trouve dans toutes les parties de l'Europe. Il est constant qu'elle occasione de funestes accidens aux personnes qui ont l'imprudence d'en manger; cependant il paraît que chez quelques peuples on en fait usage. Si l'on en croit Withering, en Angleterre on vend ce champignon tout comme les autres. Les Kamtschadales et les Ostiaques, qui le nomment *mucho-more*, tue-mouche, en préparent avec *l'épilobium angustifolium* une boisson spiritueuse et enivrante, qui, prise à petite dose, donne de la vigueur et fait braver le danger, mais qui, à haute dose, occasione le délire et la folie, accompagnés de désespoir. L'urine des personnes qui ont bu de cette liqueur produit le même effet sur leurs malheureux domestiques, pour lesquels c'est un régal. Trois ou quatre individus de ce champignon occasionent un délire faible; mais à la dose de dix il occasione l'ivresse; écrasé dans l'eau il stupéfait les mouches plutôt qu'il ne les tue; son suc fait périr les punaises. Ce champignon paraît assez bien désigné par Pline, qui indique exactement les mouchetures du chapeau. Il paraît aussi que ce fut celui

dont Agrippine fit usage pour favoriser ses criminels desseins.

ORPHIE ORDINAIRE, vulgairement *aiguilles de mer* (*esox belone*, L.). Poisson orné de couleurs brillantes ; dos noir azuré et ventre blanc d'argent. Sa chair est sèche, maigre, souvent molle. On le laisse aux pauvres. Cependant l'orphie qu'on trouve à Paris passe pour un manger excellent. On tire ce poisson des côtes de la Normandie. C'est pendant les nuits calmes et obscures des mois de mars et d'avril, et à l'aide d'une torche allumée, que l'on prend les orphies par le moyen d'un instrument garni d'une vingtaine de longues pointes de fer, qui les percent et les retiennent.

On peut pêcher, dit-on, en une seule fois jusqu'à quinze cents de ces poissons, appelés ordinairement sur nos côtes *broches*, *aiguilles de mer*, *aguillos*, *aguios*, *hagojos*, etc.

ORTIE (*urtica*, L.). Dans quelques pays les habitans des campagnes mangent les jeunes pousses des orties soit cuites dans la soupe, en guise d'herbes, soit préparées comme des épinards. Les semences d'ortie donnent beaucoup d'huile par expression.

ORTOLAN (*emberiza hortulanus*). Oiseau moins gros que le moineau franc : il a six pouces un quart de longueur. Il passe au printems, à peu près dans le même tems qu'arrivent les hirondelles, et devance un peu les cailles. Son ramage a de l'analogie avec celui du bruant ; mais il chante au printems, la nuit comme le jour. Il construit son nid assez négligemment, à peu près comme les alouettes, et le place en Bourgogne sur les ceps ; mais dans d'autres pays, comme en Lorraine, il le fait à terre, et par préférence dans les blés.

L'ortolan, célèbre par sa graisse, la doit plus à l'art qu'à la nature, car il est plus souvent maigre que gras lorsqu'on le prend. Il a donc fallu, pour la lui procurer, étudier son tempérament, afin d'offrir en tout tems ce mor-

ceau friand à la sensualité des Lucullus, des Hortensius anciens et modernes.

La méthode qu'on emploie pour les engraisser est fort simple : on les met dans une chambre bien close où le jour extérieur ne peut pas pénétrer : cette chambre s'appelle *mue ;* elle est éclairée avec une lampe entretenue sans interruption, afin que les prisonniers ne puissent pas distinguer le jour de la nuit ; on ne doit leur procurer que la clarté nécessaire pour apercevoir leur mangeaille, leur boisson et leur juchoir. On peut être sûr avec ce moyen de les engraisser très-promptement ; il ne faut que huit jours pour qu'ils soient au point convenable.

Un ortolan gras est un excellent manger ; mais sans le talent du cuisinier, il perd de son mérite. Il faut savoir conserver à la graisse sa saveur, son fumet et son goût exquis ; pour cela on le fait cuire, soit au bain-marie, soit au bain de sable ou de cendre, et même dans une coque d'œuf naturelle ou artificielle, comme les Romains le faisaient pour les becfigues dans des œufs de paon.

ORVALE (*salvia sclarea*, L.). Cette plante est fort commune. Ses fleurs ont une odeur qui approche de celle du citron, et qui porte à la tête. Sa saveur est amère, aromatique. Les cabaretiers allemands s'en servent pour falsifier le vin ; du vin du Rhin ils font du vin muscat par l'infusion des fleurs d'orvale et de sureau qu'ils y ajoutent. Ce vin convient aux estomacs froids, mais on doit en user sobrement, parce qu'il est très-capiteux.

Dans le Nord on remplace le houblon par la graine d'orvale. La bière qui en résulte est très-enivrante.

Les Anglais font des gâteaux avec les feuilles de cette plante, des œufs, de la crême et un peu de farine de froment. Ces gâteaux sont aphrodisiaques.

OS. On sait qu'on tire des os de la gélatine. M. d'Arcet enlève le phosphate de chaux au moyen de l'acide muriatique étendu, et obtient la partie animale à l'état solide, et

conservant encore la forme de l'os. Cette gélatine se fait en grand dans la rue de l'île des Cygnes, au Gros-Caillou. Les procédés que l'on y emploie dans la préparation de cette substance ne laissent rien à désirer, tant pour la propreté que pour la salubrité. (Voir art. GÉLATINE.)

Pour conserver les os on emploie à Genève les moyens suivans:

On les lave, on les concasse et on les fait bouillir une heure et demie pour en enlever la graisse et la moëlle. Ensuite on les fait encore bouillir une demi-heure dans une lessive alcaline caustique, on les tire, on les lave à l'eau courante et on les met sécher sur des toiles grossières tendues sous des hangards bien aérés, en les remuant de tems en tems. On peut les conserver de cette manière très-longtems dans un endroit sec.

La gélatine que contiennent les os offre une nourriture très-saine et peu coûteuse dont on devrait introduire l'usage dans tous les hospices. L'administration des hospices de Montpellier emploie la méthode suivante, qui est la plus économique pour utiliser les os.

On casse les os avec une hache, et on les réduit en morceaux de la longueur d'un pouce environ; on les met dans un pot de terre qu'on remplit d'eau et qu'on ferme avec un couvercle également de terre. Ce pot, ainsi couvert, est exposé dans le four au moment où l'on en a retiré le pain, et il y reste quatre heures. On y trouve au bout de ce tems un bouillon très-graisseux et gélatineux. On extrait ce premier bouillon. On laisse les os dans le pot que l'on remplit avec de la nouvelle eau; on remet le pot dans le four et on l'y laisse six heures; on le retire de nouveau et l'on en extrait un second bouillon très-bon, mais moins fort que le premier, avec lequel on le mêle. On laisse encore les os dans le pot, et on le remplit d'eau pour la troisième fois. Il est remis de nouveau dans le four, et après y être resté huit heures, on trouve un troisième bouillon, mais néces-

sairement moins fort que les deux premiers. En soumettant à ces trois expériences six kilogrammes d'os extraits de la viande crue, et en mêlant les trois bouillons, on a obtenu vingt-et-un kilogrammes de bouillon, qui, assaisonnés avec des légumes, ont servi pour tremper la soupe à quatre cent quarante pauvres de l'hôpital général. Ce procédé épargne jusqu'à la dépense du combustible qui était indispensable. (*Journal des Connaissances usuelles.*)

OSEILLE (*rumex acetosa*, L.). Plante potagère où l'acide domine. On peut même assurer qu'aucun végétal n'en contient autant. Il est combiné avec beaucoup de mucilage.

L'oseille est froide, nourrit peu, rafraîchit, calme la soif, excite l'appétit et facilite la digestion lorsqu'on la mêle à la viande. Les personnes sujettes aux aigreurs, les asthmatiques, ceux qui toussent, doivent s'en abstenir. Tout le monde connaît l'usage que les arts font du sel d'oseille.

L'oseille que l'on cultive dans l'île de Chypre perd sa saveur acide au bout de deux ans.

La plus acide de toutes les oseilles est la petite ou la sauvage (*rumex acetosa*, L.).

Dans les ménages on conserve l'oseille pour l'hiver, en la cueillant en automne, en la faisant bien cuire et en la mettant dans des pots qu'on recouvre d'une couche de beurre ou de saindoux pour la préserver du contact de l'air.

OSMAZOME. Substance contenue dans la partie musculaire du bœuf, dans la cervelle, dans les champignons, les huîtres, etc., qui communique son odeur au bouillon. Elle est d'un brun rougeâtre, d'une odeur aromatique et très-soluble dans l'eau et dans l'alcool. On la regarde comme un puissant réparateur. Cependant on ignore encore toutes ses propriétés, hors son odeur.

C'est à M. Thénard qu'est dû cet extractif savoureux,

qui n'avait pas encore été isolé, qu'il décrivit et auquel il donna le nom d'*osmazome*. On l'obtient de deux manières : en traitant par l'alcool le bouillon très-rapproché, en filtrant et en évaporant, ou par le procédé suivant :

On prend un muscle sans graisse, on le hache en pâte, on verse par dessus peu à peu de l'eau froide, et on malaxe. L'eau dissout l'albumine, l'osmazome et les sels solubles à froid. On passe cette dissolution dans un linge et on la fait chauffer. L'albumine se coagule par l'ébullition et se sépare en écume. L'osmazome et les sels restent en dissolution. On filtre et on évapore jusqu'à consistance d'extrait.

L'osmazome n'est pas en même proportion dans les muscles de tous les animaux. Il n'existe qu'en petite quantité dans la chair du cheval. Il est plus rare dans les viandes blanches que dans les noires, dans les jeunes animaux que dans les vieux.

M. Proust considère l'osmazome comme un acide qui est tout formé dans les viandes rouges fraîches.

Brillat-Savarin, dans sa *Physiologie du Goût*, dit que cette substance, après avoir fait si long-tems les délices de nos pères, sans qu'ils s'en doutassent, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

On prépare pour les voyages une poudre nutritive où entre l'osmazome, et qui se compose ainsi qu'il suit :

Osmazome sec, une once ;
Gélatine sèche, quatre onces ;
Gomme arabique, deux gros ;
Clous de girofle,
Poivre concassé,
Semences de céleri,
Semences de carotte, de chaque douze grains.

Cette poudre peut servir, en y ajoutant du sel, à faire des bouillons fort agréables et nutritifs. *Cadet*.

OUBLIES. Les anciens nommaient cette pâtisserie *panis*

obelius. On l'appelait aussi *favi*, parce qu'elle est douce et presque transparente. Les meilleures oublies [se] faisaient avec de la fleur de farine, du vin blanc, des œufs, du sel et autres condimens. Aujourd'hui on y met du sucre. A Athènes on les faisait minces comme du papier, ainsi qu'à présent. Le moule s'appelait *eschara*. C'est une friandise qui ne peut faire aucun mal, parce qu'on n'en mange pas au point d'en surcharger l'estomac.

OUICOU. Quand le vin manque aux sauvages de l'Amérique, ou même aux Européens, ils composent cette boisson avec le manioc, les patates, les bananes et la canne à sucre. Elle a un goût excellent et remplace avec avantage le vin.

OURS (*ursus arctos*, L.). Animal omnivore. Sa chair est mangée surtout par les peuples de l'Helvétie et des Alpes, qui le prennent à la chasse. Galien la laisse aux sauvages. Cependant Elien met au nombre des alimens les plus délicats les pieds de devant, parce que, dit-il, ce sont les parties qui font le plus d'exercice. Les Chinois estiment beaucoup les pieds d'ours bien apprêtés. Les Tartares mangent la graisse crue mêlée au miel. Celle de l'ours du Canada est la plus estimée.

En Allemagne les pieds de devant sont les délices des gens riches, et la chair d'un ourson est fort recherchée. En général on peut dire que la chair de l'ours est un aliment froid et grossier, qui ne convient qu'à certains peuples; cependant à Rome on servait sur les meilleures tables la chair rôtie des jeunes ourses, et on lui trouvait le goût du sanglier. Pétrone en parle dans le festin de Trimalcion, nom sous lequel il désignait Néron.

M. Odier, de Genève, rapporte qu'on tua un ours sauvage dans les montagnes de la Suisse, et que les chasseurs se réunirent pour s'en régaler. Peut-être, dit-il, en mangèrent-ils avec excès, mais le fait est qu'ils en furent tous fort incommodés. Il fut appelé pour soigner l'un d'entre eux, qui mourut d'indigestion.

OURSIN (*echinus marinus*, L.). Coquillage rond, hérissé d'épines, et au milieu duquel se trouve un petit poisson qui est rouge et salé. Il n'y a qu'une seule espèce d'oursin qui serve à la nourriture de l'homme, c'est celle qu'on nomme *esculent*, et que l'on rencontre sur les côtes de France, principalement sur celles de la Méditerranée. Il excite l'appétit, et est aphrodisiaque; il n'est pas du goût de tout le monde. Ce coquillage est de difficile digestion, et produit des coliques et le cours de ventre chez ceux qui n'ont pas l'habitude d'en manger. Il est très-commun à Marseille. On connaît les oursins véritables dans toutes les parties du monde. Les espèces les plus grosses et les plus nombreuses appartiennent cependant toujours aux mers des pays chauds.

On vend les oursins dans les rues de Marseille. Pour les ouvrir on a une main gantée, à cause des pointes; on tient de l'autre des ciseaux, avec la pointe desquels on les ouvre, ensuite, avec de petits morceaux de pain en forme de mouillettes, on ratisse la substance interne, qui est rougeâtre, pleine d'œufs, que l'on le mange. On en a du dégoût les premiers jours, mais cet aliment finit par devenir fort agréable pour les personnes qui y sont habituées. Son goût a quelque chose de celui des écrevisses.

L'intérieur de l'oursin se nomme *echinus ovarius*, et l'extérieur *echinus digitatus*. Les oursins de la mer Rouge sont plus épais que ceux de la Méditerranée; mais ces derniers sont d'une saveur plus agréable que ceux de l'Océan et de la Manche.

OUTARDE GRANDE (*otis tarda*, L.). C'est l'otis des Grecs. Les Espagnols, du tems de Pline, l'appelaient *avis tarda*, à cause de la lenteur de sa marche, et les Espagnols, de nos jours, lui ont conservé ce nom, mais un peu défiguré dans celui d'*abutarda*. L'outarde est le plus grand des oiseaux de nos climats, et a un beau plumage. Elle n'est pas du genre de l'oie, n'étant ni palmipède ni aquatique. Elle vit ordinairement dans les plaines. L'outarde est

granivore, mais elle se nourrit aussi d'herbes et de feuilles de différentes plantes. Galien dit que sa chair tient le milieu entre celle de la grue et celle de l'oie; elle est moins dure que l'une et plus que l'autre. Bellonius n'est pas de son avis; il dit qu'elle est délicate et vaut mieux que celle des autres oiseaux, ce qui sans doute tient au pays où Bellonius mangeait l'outarde. Quoi qu'il en soit, cette chair est noire, dure, assez agréable, mais elle a besoin d'être mortifiée avant d'être cuite.

La chair des jeunes outardes est un mets fort recherché et très-coûteux, parce que les vraies outardes sont fort rares.

Cet aliment convient à tout le monde, et se digère facilement; on y trouve différens goûts exquis. Les gourmets préfèrent les cuisses. On a vu des outardes qui pesaient jusqu'à trente-deux livres. Celles que l'on mange à Paris viennent de la Champagne et de la Picardie.

PETITE OUTARDE OU CANEPETIÈRE (*otis minor*). Selon Buffon, cet oiseau a tous les attributs extérieurs de l'autre outarde, le même naturel, les mêmes nuances, les mêmes habitudes; il semble que la petite soit éclose d'un œuf de la grande, dont le germe aurait eu moins de développement. Elle est, peu s'en faut, de la grosseur du faisan.

La petite outarde habite la France et est commune dans le Maine, dans la Normandie, la Beausse, le Berry et le Poitou. Sa chair, quoique noire, est d'un goût exquis.

OVIPARE. On appelle ainsi les animaux qui se multiplient par le moyen des œufs. Il y a des poissons qui sont vivipares et d'autres ovipares.

OXALIS TRETRAPHYLLA. Plante vivace, très-élégante, originaire du Mexique, dont les feuilles ressemblent à celles du trèfle, et qui produit pendant tout l'été un grand nombre de fleurs de couleur rose. Sa saveur est d'une acidité plus agréable que celle de l'oseille, qu'elle peut remplacer

avec avantage. On la multiplie facilement par les tubercules qui naissent en quantité sur ses racines.

OXISTELME COMESTIBLE (*periploes esculenta*, L. fils). Plante qui croît au Malabar et à Ceilan, sur le bord des fleuves, et qui sert d'aliment aux habitans du pays.

OXYCRAT. Mélange d'eau et de vinaigre. Si l'on y ajoute du sucre, c'est une boisson qui remplace très-bien la limonade et qui rafraîchit.

OXYGÈNE. C'est un corps particulier qui, dissout dans le calorique, forme le gaz oxygène ou l'air vital, c'est-à-dire la seule partie de l'air atmosphérique qui entretienne la respiration et la combustion, et qui, combinée avec différentes bases, forme les acides.

P

PACA TACHETÉ (*cavia paca*, L.). Quadrupède qui porte au Brésil le nom de *paca*, au Paraguay celui de *paig*. Il est de la grosseur du cochon de lait, auquel il ressemble un peu. Buffon en avait nourri un chez lui. La chair de ce petit quadrupède est un aliment fort estimé en Amérique; elle est grasse, ce qui ne la rend pas de très-facile digestion. Elle rassasie bientôt. Les pacas habitent les lieux humides et ombragés. Ils sont tout-à-fait herbivores.

PACHIRIER CACAO SAUVAGE (*carolinea princeps*). Arbre qui croît à Cayenne, dont les fleurs sont remarquables par leur grandeur et leur beauté, et qui produit des semences que l'on mange cuites sous la braise, et dont les propriétés approchent de celles du cacao.

PACO ou PACOS. Brebis du Pérou, un peu plus grosse que celle de nos pays. Il y en a de plusieurs couleurs. Leur chair est bonne à manger, quoique grossière. Les gens du peuple la préfèrent à celle de l'agneau.

PACOURINE (*haynea*). Plante haute de trois à quatre pieds, qui se trouve dans la Guiane, sur le bord des ruis-

seaux où pénètre l'eau de la mer. On mange le réceptacle de ses fleurs et même ses feuilles.

PACQUIRE. Espèce de quadrupède semblable au porc, qu'on trouve dans l'île de Tabago. Son lard est ferme, il a peu de poil. Les habitans du pays font usage dans leurs alimens de la chair de cet animal, qui nourrit bien, mais qui est pesante et de difficile digestion.

PAGAPATE DE L'INDE (*sonneratia Indica*). Grand arbre qui croît sur le bord des eaux dans l'Inde et dans les îles qui en dépendent. Il est connu sous le nom de *blatti* dans quelques lieux. Son fruit est acide, a le goût du fromage, et se mange communément cru, quoiqu'un peu acerbe. Il est rafraîchissant.

PAGEL (*scarus erythrinus*, L.). On appelle ainsi ce poisson à cause de sa couleur rouge. Sa chair nourrit et se digère bien. Elle est blanche, grasse, d'une saveur agréable et très-estimée en friture, surtout si, après l'avoir préparée ainsi, on la laisse macérer pendant quelques jours dans du jus d'orange.

Le pagel pèse parfois deux ou trois livres. Il brille d'une grande variété de nuances rouges et de teintes argentines, et a les yeux d'un blanc métallique. On le trouve dans la mer Méditerranée, mais particulièrement près de Rome, aux Alpes maritimes, en Provence, à Malte, dans la Sardaigne et près des îles de la Grèce.

PAGRE ORDINAIRE (*sparus pagrus*, L.). Ce poisson ressemble au pagel, quoiqu'il soit plus petit. On le trouve dans la Méditerranée ainsi que dans l'Océan. Il remonte les fleuves et est très-commun en Sardaigne. Lorsqu'on le prend dans l'eau douce, sa chair est moins délicate; elle nourrit cependant bien. On le sert sur les tables somptueuses, et il contribue à l'alimentation du pauvre par son abondance. Il est de facile digestion. C'est un des poissons qui sont phosphoriques pendant la nuit.

PAGURE (*pagurus*). Genre de crustacé qu'on appelle

sur nos côtes *bernard-l'ermite* ou *le soldat*, parce qu'on l'a comparé, lorsqu'il est dans sa coquille, à un ermite dans sa cellule, ou à un soldat dans sa guérite. Les pagures ont dix pattes. On les mange, mais comme ils sont généralement petits, et qu'il est difficile de les faire sortir de leurs coquilles, on ne les recherche que lorsqu'on a rien de mieux.

Quelques espèces de l'Amérique et des Indes orientales, d'un volume plus considérable que les autres, sont cependant recherchées pour la saveur de leur chair. Séba dit que le pagure *larron* est très-bon à manger, et que ses entrailles surtout, étant bien accommodées, sont un mets agréable. Linné dit au contraire qu'il n'est bon à manger que lorsqu'on lui a enlevé ces parties.

On rapporte qu'il y en a dans les îles de l'Amérique une très-grande espèce, qui vit habituellement sur terre, et qui ne va à la mer que pour y déposer ses œufs, et ensuite chercher une nouvelle coquille, avec laquelle elle revient sur les montagnes et dans les bois. Quand on la prend, elle jette un petit cri et tâche de mordre la main. Les habitans la mangent et tirent de son corps, par sa décomposition au soleil, une huile jaunâtre regardée comme un remède souverain contre les rhumatismes.

PAIN (*panis*). Le pain étant l'aliment le plus propre à la nutrition et à la conservation de la santé, doit être fait avec la farine du plus pur froment. La pâte doit avoir fermenté convenablement, être bien cuite, légère, et contenir un peu de sel ; elle est ainsi moins visqueuse et plus facile à digérer. On ne doit manger le pain ni trop frais ni trop dur.

Pline appelle le bon pain *siligineus*, c'est celui qui contient le plus de substance nutritive. *Nullo alio alimento magis continetur vita, quam pane optimo.* Le pain convient à tout le monde, cependant son excès produit des crudités, des obstructions, épaissit le sang et ralentit la circulation.

Le pain de méteil, qui est fait avec un mélange de farine de seigle et de froment, a un bon goût ; il nourrit moins que le premier, mais il a l'avantage de tenir le ventre libre. (Voir art. MÉTEIL.)

Le pain de seigle est encore plus rafraîchissant que celui de méteil ; il est moins nourrissant, et convient aux bilieux, aux mélancoliques, qui sont toujours constipés.

Le pain d'orge ne vaut pas les précédens ; il pèse sur l'estomac, et ne convient qu'aux personnes robustes.

Celui qui est fait avec le blé de sarrasin nourrit peu, mais plus que celui de seigle ; il ne pèse pas autant sur l'estomac.

Celui d'avoine est fort lourd, et désagréable au goût.

Celui qu'on fait avec le millet l'est encore davantage, quoiqu'il renferme beaucoup de suc nutritif.

Le pain de châtaigne est bon pour ceux qui y sont habitués, qui font de l'exercice et qui ont un bon estomac.

Le pain auquel il manque du levain est lourd, pesant et fort indigeste ; il en est de même de celui qui n'est pas assez cuit.

Le pain trop dur se digère difficilement et provoque les selles.

Celui qui est trop frais gonfle, et si on le mange lorsqu'il est encore chaud, il occasione des aigreurs, des indigestions, et peut même causer la mort.

L'indigestion produite par l'excès du pain est la plus mauvaise.

Les *Ephémérides des curieux de la nature* font mention d'un fait arrivé à Hall, en Saxe, où quatre jeunes gens ayant mangé beaucoup de pain sortant du four, moururent au bout d'une heure. Le pain chaud est aussi très-nuisible aux dents et aux gencives.

La mie de pain se digère plus facilement que la croûte.

D'après les recherches analytiques et les expériences

faites sur la nature du pain, par M. Vogel, il résulte que le pain de froment est composé de sucre. 3,60

Fécule torréfiée.	18
Fécule.	53,50
Gluten combiné avec un peu de fécule.	20,75
Acide carbonique.	»
Muriate de chaux.	»
Magnésie.	»

Falsifications du pain.

Le pain peut être falsifié de plusieurs manières, sans qu'on puisse le découvrir que par ses effets, comme lorsque le blé n'est pas mûr, lorsque l'on y fait entrer du seigle ergoté, lorsque la farine est moisie, pourrie ou humide, et lorsque le levain est gâté.

Le pain provenant du blé moulu avec des meules nouvellement aiguisées peut occasioner des concrétions du canal intestinal.

Si la farine est moulue avec les mêmes meules que le plâtre, le pain contiendra du sulfate de chaux.

Pour donner au pain plus de poids, on a souvent mêlé à la farine de la magnésie, du sous-carbonate de potasse de soude, d'ammoniaque, et des os calcinés.

A Londres on découvrit une falsification du pain qui consistait à y mettre de l'alun, pour le rendre plus blanc. La découverte de cette fraude par les moyens chimiques est difficile, selon Remer, *Police judiciaire.*

On voit aujourd'hui, par le rapport fait à l'Académie de Médecine par M. Henry père, au nom de MM. Deyeux et Bouton-Charlard, qu'elle avait nommés commissaires; on voit, dis-je, que des boulangers en France, à l'imitation de ceux de Bruxelles, ont employé dans le pain du sulfate de cuivre (vitriol bleu) et du sulfate de zinc (vitriol blanc), à l'effet d'accélérer la fermentation, de *faire lever la pâte*

et de lui donner plus de volume. Personne n'ignore que ces substances sont des poisons qui peuvent donner lieu à l'inflammation de l'estomac, ou à une irritation lente et chronique du système digestif. On sait aussi que le sulfate de cuivre est plus malfaisant encore, puisque son action subsiste lors même que cette substance a été rejetée par le vomissement. Ces habiles chimistes espèrent que l'on trouvera en France les moyens, comme on y est parvenu en Belgique, d'empêcher une falsification qui compromet si fort la santé publique.

Ils ont fait plusieurs expériences pour découvrir dans le pain ces deux sels, et en préciser la quantité employée. Ces détails seraient trop longs; il suffira de donner la formule de leurs procédés, en faisant observer qu'ils ne peuvent être mis en usage que par des chimistes.

Procédé pour le sulfate de cuivre. On prend cent vingt-cinq grammes du pain que l'on veut essayer; on le dessèche, on le réduit en poudre grossière, et on l'introduit dans un creuset de platine avec environ cent grammes d'acide nitrique à 30°. Le creuset placé sur des charbons, on l'échauffe jusqu'à ce que la masse soit réduite à un petit volume, en ayant soin de remplacer l'acide à mesure qu'il s'évapore. On reprend alors par de l'acide nitrique faible le résidu, qui est d'un noir assez foncé; on filtre la liqueur et on y ajoute un excès d'ammoniaque, afin de séparer les phosphates de chaux, de magnésie, et d'oxide de fer; on la filtre de nouveau, on la réacidule avec un peu d'acide nitrique et on l'évapore à petit volume. En cet état, essayée par l'ammoniaque et l'hydrocyanate ferruré de potasse, elle donne lieu, dans le premier cas, à une couleur bleue qui est d'autant plus intense que la proportion de sulfate de cuivre est plus considérable, et dans le second cas, à un précipité brun-marron.

Procédé pour le sulfate de zinc. On calcine le pain comme ci-dessus, avec de l'acide nitrique réduit à un petit vo-

lume ; on le reprend par l'acide nitrique faible, et on ajoute dans la liqueur filtrée un excès de potasse caustique, qui précipite les phosphates de chaux, de magnésie et d'oxide de fer. La liqueur, étant isolée de ce dépôt par la filtration, légèrement acidulée, rapprochée au tiers de son volume, on l'essaie par l'hydro-sulfate neutre de potasse, qui donne lieu à un précipité blanc d'hydro-sulfate de zinc, et par l'ammoniaque et la potasse, qui forment un dépôt blanc d'oxide de zinc soluble dans un excès de ces alcalis.

La falsification de la farine par le sulfate de chaux se reconnaît en triturant et faisant bouillir une partie de la farine avec vingt pintes d'eau. Après que la liqueur est refroidie, il reste un sédiment qu'on lave et que l'on fait sécher. On le soumet aux épreuves suivantes.

On verse sur une partie de ce sédiment du vinaigre distillé ; s'il se dissout totalement et avec effervescence, il y a probablement de la chaux carbonatée.

Si la liqueur contient de la chaux, l'acide oxalique y formera un précipité.

On mêle aussi à la farine de froment de la fécule de pomme de terre, ce qui ne nuit pas à la santé, mais le pain en est moins nourrissant. Pour reconnaître cette falsification, M. Henry se sert d'une loupe à un soleil clair, qui fait voir des points brillans et crystallins dans la farine.

La poudre à friser a parfois été employée comme fleur de farine pour l'apprêt de quelques alimens. Parfois cette poudre contient de la craie ou du plâtre mêlé à dessein pour en augmenter le poids. Pour découvrir cette fraude, il faut verser du vinaigre sur la poudre; il s'opère alors une effervescence produite par le dégagement de l'acide carbonique. Si l'effervescence n'a pas lieu, elle peut contenir du plâtre. La poudre étant délayée dans l'eau, le plâtre se dépose le premier. On peut encore le reconnaître en calcinant la poudre dans un creuset; il y reste du sulfate de chaux.

Si le pain contient de la cendre de bois, on la voit dans la décoction monter à la surface de l'eau en forme d'écume grisâtre.

Lorsqu'on emploie un levain trop ancien, ou lorsque le levain est trop acide, le pain est aigre et dépourvu d'yeux. Si ce sont les vases de plomb, ou de cuivre, ou vernissés, qui ont gâté le levain, le pain est un véritable poison.

En 1762, il arriva à Paris un fait qui prouve que le four, chauffé avec certaines substances, peut rendre le pain mortel. On s'était servi de bois de vieilles palissades peintes avec du stuc et du blanc de plomb. Plusieurs personnes qui avaient mangé du pain cuit dans le four furent empoisonnées.

Les pâtissiers ajoutent parfois de la potasse à la pâte pour la faire lever, ce qui se reconnaît au goût de savon que cette substance communique à toutes les pâtes qui contiennent de la graisse, du beurre ou des amandes.

On a remarqué que le pain dans lequel entre la farine d'ers (*lathyrus cicera*, L.) cause une singulière roideur aux articulations des personnes qui en font usage. Leurs genoux restent dans un état de demi-flexion rigide, de sorte qu'elles sont obligées de mouvoir leurs jambes tout d'une pièce.

C'est principalement la graine de l'ers (*ervum ervilia*, L.) qui, se trouvant mêlée au blé, produit chez ceux qui en mangent une telle faiblesse dans les membres, et surtout dans les jambes, qu'ils ont peine à se tenir sur leurs pieds, qu'ils vacillent, et qu'ils éprouvent des tremblemens quand ils sont droits.

Ces faits ont été observés il y a longtems par Benninger, par Mathiole et Galien, qui en parle dans le liv. II, *Hipp. de Naturâ humanâ.*

Les toniques paraissent être indiqués dans ces circonstances. (*Journal de Pharmacie.*)

D'après ce qui vient d'être dit, il serait à désirer qu'on pût établir une ou plusieurs boulangeries communes pour chaque ville ; la police pourrait ainsi plus facilement surveiller l'aliment le plus nécessaire à la vie.

Après avoir parlé du pain, nous croyons qu'il nous sera permis de parler des maladies auxquelles sont exposés ceux qui le confectionnent, et d'y joindre quelques conseils que nous croyons nécessaires pour les prévenir. La chaleur fait chez les boulangers ce qu'elle fait chez tous les ouvriers exposés à un feu très-actif : elle les rend pâles, maigres et languissans. On a attribué la consomption dont ils sont souvent attaqués à la fleur de farine qui flotte constamment dans l'atmosphère, et qui, introduite dans le poumon, l'irrite et finit par le détruire. Je pense qu'il faut plutôt en chercher la cause dans le peu de précautions qu'ils prennent en passant d'une température à une autre, dans l'irrégularité de leurs heures de travail, et dans l'habitude qu'ils ont de boire de l'eau froide coup sur coup, lorsqu'ils sont dans le plus fort de la transpiration.

Les boulangers sont sujets aux maladies d'yeux et de paupières. Ils éprouvent aussi des maladies de peau, qui prennent quelquefois l'apparence d'ulcères. Ils doivent se laver fréquemment la figure, et se gargariser avec de l'eau dans laquelle on met un peu de vinaigre et de miel. Il serait bon aussi qu'ils portassent sur la peau un gilet de flanelle, qu'ils eussent les pieds convenablement couverts, et qu'ils évitassent de passer subitement d'une température très-haute à un air froid et vif. Ils feront bien, en outre, de s'abstenir des boissons alcooliques, et de ne boire jamais d'eau fraîche lorsqu'ils ont chaud.

PAIN D'AVOINE. L'avoine est très-farineuse et forme un bon pain, lorsqu'elle est mêlée à parties égales avec celle du blé-froment ; cependant ce pain est un peu sec.

PAIN D'ÉPEAUTRE. La farine qu'on emploie pour ce pain est légère, délicate et excellente pour la pâtisserie et la

bouillie ; mais le pain est sec, moins lié que celui de froment et d'une qualité inférieure.

PAIN D'ÉPICE (*mellitus panis*). On appelle ainsi un pain fait avec de la farine de seigle, de l'écume de sucre ou du miel et des épiceries. On fait cuire le tout, et on le divise en pains. Le meilleur pain d'épice est celui qui se fait à Reims ou à Montbéliard. L'invention du pain d'épice a une date fort ancienne ; il est vraisemblable qu'elle a suivi presque immédiatement celle du pain ; qu'encouragés par le succès de l'opération qui avait procuré cet excellent aliment, les hommes ont essayé de combiner la farine des différens grains avec toutes les substances qui pouvaient en rendre la saveur plus agréable, avec le beurre, les œufs, le lait, le miel, etc. ; que ces expériences ont donné naissance à toutes les pâtisseries qui étaient en usage dans l'Asie et en Egypte de tems immémorial ; à ces pains faits avec le miel, à ces mélisases dont on se régalait dans la Grèce à la fin des repas ; à toutes ces friandises dont nos pères, aux tems des croisades, ont particulièrement rapporté les recettes, qui leur ont servi à former l'art du pâtissier et du confiseur.

La farine de seigle rend le pain d'épice un peu pesant ; cependant lorsqu'il est bien confectionné, les aromates qu'on y emploie peuvent aider à la digestion ; aussi plusieurs personnes le mangent à la fin des repas.

PAIN DE MILLET ET DE SORGHO. Leur farine donne un pain très-inférieur. Ces farines sont la base de la polenta, que l'on mange dans toute l'Italie.

Végétaux dont on pourrait faire du pain, en cas de disette.

Dans certaines contrées on se sert des semences de l'arbre aux pois ou caragogne de Sibérie.

En Suède on fait du pain avec les fruits secs de l'aubépine.

L'asphodèle est une plante qui, mêlée à l'orge ou au

froment, après l'avoir fait bouillir pour lui enlever son âcreté, produit un pain qui n'est pas des plus mauvais, lorsqu'on y ajoute du sel.

Selon Linné, le gland, qu'on a moulu après l'avoir fait rôtir, donne un pain qui est moins lourd.

Les pauvres de la Suède font grand cas du pain fait avec la racine de chicorée sauvage.

Dans plusieurs endroits de l'Alsace, on a fait pendant les années calamiteuses du pain avec les feuilles et les tiges de chou qu'on mettait sécher, et que l'on réduisait ensuite en farine.

Le pain fait avec la graine d'escourgeon ou d'orge d'hiver est passable; il est d'un grand secours pour les pauvres.

Tournefort dit avoir vu en 1694 du pain fait avec la fougère; mais ce pain est excessivement mauvais, et semblable à des mottes à brûler.

Les racines du macusson, que les botanistes appellent *lathyrus arvensis repens tuberosus*, pourrait donner un pain de bonne qualité.

En Touraine on en fait avec la farine de millet, mais elle vaut mieux en bouillie.

Dans la Dalmatie on se sert assez de la seconde écorce du pin sauvage, mais on la grille auparavant.

Dans les années de disette, on pourrait faire usage des racines de toutes les espèces de *cyperus*, *scirpus* et *carex*, L.

La semence du *phalaris canariensis*, ou *gramen spicatum*, *semine miliaceo*, *albo et nigro*, de Tournefort, est une des meilleures pour cet usage.

Dressius, dans un ouvrage allemand, imprimé à Stockolm, enseigne la manière de faire du pain avec les nèfles.

Le micocoulier, loto l'Italie, *celtis* de Linné, porte un fruit plus utile que celui du néflier. Théophraste a nommé ce fruit *diospyron*, grain ou froment de Jupiter. Il est, dit-

on, probable que cette epèce de *lotus* a servi autrefois à nourrir le genre humain.

Le panic (*panicum*) est une plante graminée fort approchant du millet. Il y en a de plusieurs espèces. Cette plante donne une farine qui, mêlée au froment, peut faire du bon pain ; mais employée seule, elle en produirait un qui serait grossier et de fort difficile digestion.

Le lichen d'Islande jouit d'une propriété nutritive. Alexandre, empereur de Russie, donna une gratification au docteur Pheus pour avoir enseigné la manière de faire une espèce de pain avec cette substance.

Le *nénuphar blanc* ou *lis d'étang* (*nymphæa alba*) est une plante fort commune en Europe et en Asie. Sa racine, réduite en poudre, donne un pain semblable à celui que nous mangeons. Les Ostiaques et les Calmoucks se nourrissent de cette racine.

Ceux qui désireront connaître la nomenclature, la description et les espèces des plantes alimenteuses capables de suppléer le pain, pourront voir les trois curieuses dissertations de Linné, intitulées : *Plantæ esculentæ*, *Panis diæteticus*, *Culina mutata*. On peut aussi consulter le Mémoire de Parmentier sur les végétaux qui, en cas de disette, pourraient remplacer ceux qui servent à la nourriture. Paris, 1772. Ce mémoire obtint le prix de l'académie de Besançon.

PAIN HOTTENTOT. Kolbe dit qu'au cap de Bonne-Espérance on nomme ainsi une racine que les Hottentots mangent au lieu de pain, après l'avoir fait bouillir dans deux ou trois eaux pour en ôter l'acrimonie, et l'avoir fait ensuite sécher au soleil et rôtir dans les cendres chaudes.

PAIN INDIGÈNE. On trouve à la terre de Van-Diémen, en creusant la terre à un pied environ, une substance singulière qui n'a pas encore été décrite, et qu'on nomme *pain indigène*. Elle est recouverte d'une peau fine ; sa forme est celle d'une pomme ronde, ressemblant à la pomme

de terre. Elle est assez souvent aussi grosse que la tête d'un homme. Lorsqu'on la coupe en deux, elle présente une substance d'une nature spongieuse, mais assez solide, et contenant une portion considérable de substance alimentaire.

L'unique indice qui fait reconnaître ce tubercule par les naturels, c'est une feuille très-petite qui s'élève de terre, et avec laquelle elle est unie par des fibres très-fines, qui se brisent lorsqu'on veut enlever le corps tuberculeux. (*Asiatic. Journal*, octobre 1829.)

PALÉMON (*palæmon*, *cancer*, L.). Ce genre renferme les crustacés marins comestibles, qui sont la crevette, la chevrette, la salicoque, les squilles et les bouquets, dont la chair, cuite et salée, est recherchée des habitans des rivages maritimes. Elle est aphrodisiaque.

On en prend beaucoup à l'embouchure de la Seine, de la Loire et de la Garonne, au moyen d'un filet en forme de sac à peu près semblable à une trouble, mais plus large et moins longuement emmanché. Un homme qui marche dans l'eau le conduit devant lui en le dirigeant toujours vers les bords.

Leur assaisonnement consiste à les mettre sur le feu avec du sel et du vinaigre. Ils ont la chair tendre, douce et d'un goût agréable. On mange tout à raison du peu d'épaisseur de leur test. Ils se corrompent très-rapidement après leur mort, qui a lieu presque à leur sortie de l'eau, et l'odeur qu'ils répandent alors est, comme la plupart des crustacés, des plus infectes. Il faut les faire cuire immédiatement si on veut les conserver quelques jours.

Lorsqu'ils ont des œufs, c'est-à-dire au printems, ils sont beaucoup plus estimés et réellement beaucoup plus délicats.

PALIPOU (*palma dactylifera*, *fructu minore turbineto*, Barr.). C'est un palmier de Cayenne, qui donne un fruit que l'on mange au dessert, et qui est excitant.

PALMIER. Famille de plantes dont la plupart croissent entre les tropiques, et sont d'une importance majeure pour les habitans de ces contrées, auxquels elles offrent la nourriture, l'habillement, le logement et plusieurs autres commodités et utilités, presque sans aucune autre peine que celle de l'exploitation.

Les palmiers sont remarquables par la hauteur à laquelle ils s'élèvent, par le feuillage toujours vert dont leur cime est ornée et par l'abondance de leurs fruits. Leur tige est simple et frutiqueuse. Elle est revêtue d'une écorce composée de plusieurs feuillets. Le sommet est couronné de feuilles vivaces. Les fleurs des palmiers sont en général assez petites, jaunâtres ou verdâtres, et n'ont que peu ou point d'éclat. Elles ne sont jamais pourvues de pédoncules partiels, mais on les trouve ramassées en grand nombre sur les pédoncules communs, simples et nus à leur base, plus ou moins ramifiés ou paniculés dans leur partie supérieure. C'est à l'assemblage de ces pédoncules communs qu'a été donné le nom de *régime* ou *spadix*.

Très-peu de palmiers portent des fleurs hermaphrodites, et la disposition des sexes varie de trois manières dans la plupart des autres; leurs fleurs sont ou dioïques ou monoïques. Dans ce dernier cas, l'un et l'autre sexe sont tantôt mêlés sur leur même régime, tantôt placés sur des régimes différens. On remarque ordinairement dans chaque sexe les rudimens du sexe qui lui manque; ce qui fait soupçonner qu'en général les palmiers ne sont monoïques ou dioïques que par avortement.

Le fruit est ordinairement un drupe sec, dont l'enveloppe extérieure cache un noyau ligneux à une ou trois semences, sujet à varier dans sa forme, et surtout dans sa grosseur, qui approche quelquefois de la tête d'un homme. Les semences sont osseuses et entourées d'un périsperme d'abord mou, bon à manger, prenant peu à peu de la consistance, devenant même dur comme de la corne,

et contenant dans le centre une liqueur très-agréable à boire.

C'est dans les besoins de première nécessité, c'est comme objet de nourriture que les palmiers sont principalement précieux. Presque aucune espèce ne possède de propriétés nuisibles, et plusieurs en ont de très-bienfaisantes. Ainsi on trouve dans la chair douce et pulpeuse de quelques-uns, dans le périsperme des semences de plusieurs, dans le bourgeon terminal de la plupart, un aliment sain et savoureux, qu'on apprête de plusieurs manières. La liqueur qui coule du tronc ou des spathes encore vertes, dont on a retranché une portion, celle qui se trouve dans la vaste cavité du périsperme, offre une boisson abondante et salutaire, dont on peut extraire, par l'évaporation, un sucre de très-bonne qualité. Ces liqueurs, connues sous les dénominations de vin de palme dans une partie de l'Afrique, de bourdon à Owäre et à Benin, se convertissent, en passant par divers degrés de fermentation, en un vin plus ou moins délicat, qui fournit par la distillation un alcool très-violent, ou qui se change en un vinaigre très-actif. Il suffit d'exprimer tantôt le péricarpe, tantôt la semence, souvent l'un et l'autre, de quelques espèces, pour obtenir une huile douce, communément assez épaisse, une sorte de beurre végétal, qui ne le cède pas au nôtre par le goût. Il suffit de fendre le tronc de quelques autres pour trouver une fécule abondante qui se conserve pendant un grand nombre d'années, qui nourrit beaucoup sous un petit volume, et qui est si facile à digérer, qu'en Europe même on la recommande, sous le nom de *sagou*, aux valétudinaires dont l'estomac est délabré.

PALMIER VINIFÈRE. C'est un palmier qui croît en Ethiopie, et qui est toujours vert; on en retire une liqueur fort agréable qui a, dit-on, le goût et les propriétés du vin d'Anjou.

PALMISTE. Dans quelques contrées de l'Amérique,

surtout aux Antilles, on donne ce nom à une sorte de palmier dont la principale espèce se nomme *palmiste franc* ou *chou-palmiste*. Sa tige n'a qu'un pouce et demi d'épaisseur de bois dans toute la circonférence de l'arbre : le sommet est terminé par un faisceau de feuilles à demi-ouvert ; ces feuilles sont longues d'environ dix pieds, et s'embrassent les unes les autres à leur base par une gaîne.

Quand le palmiste est abattu, on coupe sa tête à deux pieds ou deux pieds et demi au dessous de l'endroit où le faisceau de feuilles prend naissance, et après qu'on en a ôté l'extérieur, on trouve le chou au centre; ce sont des parties comme feuillées, arrangées en éventail non déplié, blanches, tendres, délicates et d'un goût approchant de celui des culs d'artichauts. On les lave et on les mange crus, soit en salade, soit comme les artichauts à la poivrade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du sel; puis on les met tout égouttés dans une sauce blanche. On les met aussi dans la soupe; frits à la poële, on en fait des beignets délicieux; enfin, de quelque manière qu'on les mange, ils sont très-bons; c'est une nourriture légère et de facile digestion; mais comme, pour l'avoir, il faut sacrifier l'arbre entier, on en mange moins souvent qu'on ne ferait sans cela.

PALMISTE DE L'INDE. Il est infiniment plus fort et plus élevé que celui de l'Amérique; ses feuilles sont à l'extrémité de la branche et disposées en éventail. Son fruit est de la grosseur d'un coing lorsqu'il est vert et un peu avancé: il est recouvert d'une écorce qui a près d'un pouce d'épaisseur, et qui renferme une pulpe moëlleuse d'assez bon goût. L'écorce alors n'est bonne à rien; mais quand il est mûr, c'est tout le contraire; on ne suce que l'écorce, et l'on jette le dedans qui s'est changé en un noyau très-dur. Le vin du palmiste est plus estimé pour sa douceur que celui du cocotier. Il peut se conserver potable jusqu'au troisième jour; plus il est récent et frais, plus il est agréable; après ce

tems il devient aigre. Il se tire au moyen d'une incision faite à l'arbre.

PALOMBE. Oiseau de passage, espèce de pigeon ramier, que l'on trouve dans les provinces voisines des Pyrénées. Sa chair vaut celle des autres pigeons sauvages, et jouit des mêmes propriétés alimentaires.

PAMBE (*pambus*). Poisson plat qui a quelquefois douze à quinze pouces de long sur huit à dix de large; sa couleur est d'un vert changeant; il est garni d'aiguillons.

Le pambe est fort estimé, et l'on en fait un grand usage dans toutes les Indes orientales, surtout dans l'île d'Amboine et à la côte de Coromandel. Pour le conserver longtems il suffit de le dessécher au soleil, et quand on veut le manger on le laisse tremper quelque tems dans l'eau pour l'attendrir. On a encore une autre méthode de le conserver, c'est de le couper par tranches, qu'on garde dans une espèce de saumure faite avec le tamarin. C'est du poisson confit de cette manière que les Portugais appellent *pesce-para*. Les vaisseaux exposés à des voyages de long cours en font de grandes provisions. Cette chair n'est pas de facile digestion.

PAMPELMOUSE ou PAMPLEMOUSSE. C'est le nom que les Siamois donnent à une espèce d'orange qui est quelquefois de la grosseur d'une tête d'homme, et dont la chair est excellente et d'un goût de fraise. Entre cette chair pulpeuse et la peau est une substance épaisse comme le doigt, blanchâtre et fort amère : le jus de ce fruit est très-rafraîchissant. La pampelmouse n'est pas rare aux îles de France et de Bourbon, et dans plusieurs autres îles de l'Océan oriental. Elle est encore assez commune à Surinam, où elle a de neuf à douze pouces de diamètre; sa chair est un peu aigrelette. Ce fruit se trouve aussi à Cayenne, où il a été apporté du Brésil : il ne ressemble pas mal à une très grosse poire.

PANADE. La panade dans laquelle on met un peu de

beurre, au lieu de lait, est la meilleure nourriture pour les enfans; car sur vingt-cinq mille morts, il se trouve à Londres tous les ans huit mille enfans qui meurent de convulsions, parce qu'on leur remplit l'estomac et les intestins d'une bouillie qui les empoisonne. C'est Zimmerman, dans son *Traité de l'Expérience*, qui fait cette observation, et il ajoute qu'il serait plus aisé de transporter les Alpes dans les vastes plaines de l'Asie, que de faire entendre raison sur ce point à une femme écervelée.

PANAIS (*pastinaca sativa*, L.). Plante ombellifère, dont la racine est blanche. On la cultive dans les jardins. Il y en a de deux espèces, la longue et la ronde.

On emploie cette racine pour donner du goût au bouillon. C'est un aliment sain, nourrissant, qui se digère cependant assez difficilement, et qui ne convient pas à tous les estomacs. Il augmente la mélancolie et la sécrétion de l'urine. Autrefois on le regardait comme aphrodisiaque, et on en interdisait l'usage aux jeunes gens.

Il faut prendre garde de confondre cette plante avec la ciguë, dont les racines lui ressemblent beaucoup; cependant la racine de ciguë a des taches rouges au bas de ses tiges.

En Thuringe on tire des panais une espèce de sirop dont les gens du pays se servent au lieu de sucre; ils en mangent même sur le pain. Il passe pour être un bon remède contre les rhumes, la pulmonie, et contre les vers, auxquels les enfans sont sujets. Pour faire ce sirop, on coupe les panais en petits morceaux; on les fait bouillir dans un chaudron jusqu'à ce qu'ils soient assez tendres pour s'écraser entre les doigts; on a soin de les remuer pour qu'ils ne brûlent point; après cela, on les écrase pour en exprimer le suc, qu'on remet bouillir avec d'autres panais coupés aussi par petits morceaux; on en fait évaporer le jus en observant d'enlever l'écume qui s'y forme : la cuisson peut durer quatorze ou seize heures. Quand la liqueur a acquis la consistance du sirop, on la retire de dessus le

feu; en continuant la cuisson plus long-tems, on obtiendra du vrai sucre.

PANCARLIERS. Ce sont des choux fort estimés, qui tirent leur origine de la ville de Pancarliers, en Piémont. Leurs propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes que celles des autres choux.

PANGI (*pangium*). Arbre des Moluques, dont le tronc est très-élevé et droit; son fruit est un drupe de la grosseur et de la forme d'un œuf d'autruche; il est ridé à l'extérieur, et renferme, sous une chair blanchâtre et peu épaisse, plusieurs noyaux qui contiennent une amande huileuse et bonne à manger, dont les propriétés sont celles des amandes douces.

PANIS D'ITALIE (*panicum Italicum*, L.). On l'appelle vulgairement millet en épi, panis ou millet des oiseaux. Dans quelques pays on en tire une farine dont on fait de la bouillie avec du lait ou du bouillon. Dans les tems de disette on en fait même un pain qui resserre, mais qui en bouillie est nourrissant et convient aux estomacs robustes, à ceux qui font de l'exercice.

PAON (*pavo*, L.). On connaît cet oiseau et son beau plumage. Ovide le nomme l'oiseau de Junon (*avis Junonis*), parce que cette déesse attacha les cent yeux d'Argus à la queue du paon, qui devint son oiseau favori à cause de sa beauté. On dit que les barbares l'apportèrent dans la Grèce, d'où il vint à Rome. Alexandre-le-Grand rendit un édit qui condamnait à une forte amende celui qui tuait un paon. Les anciens Romains ne faisaient point servir cet oiseau à l'alimentation. Hortensius fut le premier qui en donna l'idée. Par la suite, on vit figurer dans les festins de Vitellius les cervelles de paon. Héliogabale, à l'imitation d'Apicius, en faisait décapiter un grand nombre, seulement pour en avoir les langues.

Varron rapporte qu'Aufidius Lurco en nourrissait des

troupeaux, et qu'il en vendait pour soixante mille pièces d'argent chaque année.

La chair du paon est en général dure, sèche, de difficile digestion. Elle ne convient pas en été, et n'est bonne ni pour les mélancoliques, ni pour ceux qui ont un mauvais estomac.

Galien dit qu'elle est si dure, que, de son tems, pour l'attendrir, on était obligé de la comprimer sous des pierres. (Galen., *de Aliment. facult.*, lib. III.)

Quoique cette chair ne soit d'aucune valeur, et qu'on ne doive guère admirer que le plumage de l'oiseau, on lit cependant dans le *Traité des Alimens*, de Taillevant, qu'aux tems féodaux, c'était dans sa préparation que se signalait le savoir-faire du maître queux. A voir le noble oiseau étaler sur le plat les yeux étincelans de sa queue et la riche aigrette de sa tête, on ne l'eût dit jamais cuit à point. Au lieu de le plumer, l'adroit cuisinier l'écorchait proprement, lui enveloppait la tête de bandelettes, et l'imbibant sans cesse d'eau durant sa cuisson à la broche, savait préserver son brillant diadême des atteintes du feu. Quand la chair était assez cuite, on le revêtait de sa peau, on déployait l'éventail de sa queue, on découvrait l'aigrette de sa tête, et on le mettait sur la table dans tout le luxe de la gastronomie du moyen âge. Ce plat était offert au plus qualifié, qui, s'il savait vivre, dépeçait l'oiseau avec adresse en autant de parts qu'il y avait de convives.

Aldovrande cite un fait curieux; il dit qu'en 1672 on fit cuire un paon, dont on lui présenta un morceau en 1698, et que cette chair avait encore une odeur agréable de fenouil, quoiqu'elle fût vermoulue.

On a vu des paons blancs ailleurs que dans les pays septentrionaux, surtout dans l'île de Madère. Le paon mâle du Japon porte sur sa tête une aigrette droite.

Lorsqu'il doit pleuvoir ou faire du mauvais tems, la voix du paon prend un accent plaintif.

On dit du paon qu'il fait le plaisir des yeux, comme étant le plus beau des oiseaux, et le supplice des oreilles par l'horreur de sa voix infernale. D'où le proverbe, qu'il a le plumage d'un ange, la démarche d'un larron et la voix d'un diable.

Angelus est pennis, pede latro, voce gehennus.

PAON DE MER (*labrus pavo*, L.). Toutes les couleurs de l'arc-en-ciel sont étalées sur le corps de ce poisson, que l'on prend dans la Méditerranée. A Nice on le nomme *sero*, en Languedoc *tourd* ou *paon*. Sa chair est molle, visqueuse, et par conséquent indigeste.

PAPAYER (*carica*, L.). Arbre fruitier des deux Indes et des Antilles, qui s'élève à dix-huit ou vingt pieds. Ses fleurs sont blanches et d'une odeur suave. Son fruit, appelé *papaye*, est charnu et a différentes formes. Il est de la grosseur d'un petit melon. Dans sa maturité l'écorce est jaunâtre. La papaye contient une pulpe jaune et succulente, d'une saveur douce, d'une odeur aromatique. On la mange rarement crue, et on la prépare au sucre ou au vinaigre lorsqu'elle n'a encore que la moitié de sa grosseur. Elle est rafraîchissante, mais elle échauffe lorsqu'elle a été mise dans le vinaigre.

PARENCHYME (*parenchyma*). Ce mot désigne un tissu spongieux quel qu'il soit. Ainsi on dit le parenchyme plus ou moins pulpeux d'un fruit, de la cerise, de la pomme, d'une feuille, d'un arbre, d'une racine, etc.

PARMESAN. On appelle ainsi un fromage que l'on fait dans le duché de Parme, en Italie, et qui sert surtout dans la préparation du macaroni. (Voir, pour les propriétés alimentaires, article FROMAGE.)

PARU (le) (*stromateus paru*, L.). Poisson d'environ un pied de longueur, dont le corps brille de toutes sortes de couleurs. On l'appelle à Nice *pey d'America*, c'est-à-dire

poisson de l'Amérique. Il est fort recherché à cause de la bonté de sa chair, dont tous les estomacs s'accommodent.

PASSERAGE (*piperitis*). Cette plante échauffe et est excitante; on ne l'emploie que pour relever le goût de certains alimens.

PASSEREAUX (*passeres*). Ordre d'oiseaux qui sont pour la plupart de passage. Les pies, les corbeaux, les rossignols, les moineaux sont des passereaux. Leur chair en général n'est pas un bon aliment.

PASTENAGUE COMMUNE (*raja pastinaca*, L.). Poisson d'un volume médiocre, du poids de dix à quinze livres, que l'on trouve dans les mers de l'Europe et de l'Amérique. Selon M. Risso, on le prend à l'embouchure du Var, où il se cache dans la vase. Sa chair est grasse, dure, huileuse, d'une saveur désagréable et de difficile digestion. Belon dit que de son tems on vendait la pastenague à Paris sous le nom de *raie*. Son foie est jaunâtre; il fournit une grande quantité d'huile.

PASTÈQUE (*cucurbita citrullus*, L.). Espèce de melon d'eau, que l'on cultive dans les pays méridionaux. Ce fruit est à l'extérieur d'un vert foncé, poli, marbré à l'intérieur d'un beau rouge, aqueux, très-sucré, d'une grande fraîcheur. Il étanche la soif, mais il pèse parfois sur l'estomac, principalement si on l'en surcharge. Son usage convient dans les grandes chaleurs aux tempéramens chauds, aux jeunes gens. La pastèque ne mûrit bien que dans les pays méridionaux; il est vrai que j'en ai vues mûrir à Paris dans le jardin de la reine de Suède, mais c'était sous la cloche. La pastèque est surtout commune et très-grosse en Egypte. Prosper Alpin dit y en avoir vues de tellement grosses, qu'une seule faisait la charge d'un homme, et trois ou quatre celle d'un chameau.

Mon condisciple le baron Desgenettes rapporte, dans son *Histoire médicale de l'armée d'Orient*, que les pastèques

incommodèrent plusieurs hommes qui s'en étaient gorgés, mais qu'elles nourrirent et sauvèrent l'armée.

PASTILLE (*pastillus*). Composition dont il y a plusieurs espèces. Les unes sont bonnes et agréables à manger, telles que les pastilles au citron, à la violette, etc.; les autres ne servent qu'à brûler. Leurs propriétés dépendent de leur composition.

PASTILLES ALCALINES DIGESTIVES, de M. d'Arcet. Je crois rendre service en donnant ici la composition des pastilles qui favorisent la digestion.

Elles contiennent :

Bi-carbonate de soude sec et pur, cinq grammes;

Sucre blanc, quatre-vingt-quinze grammes;

Huile volatile de menthe, trois gouttes;

Mucilage de gomme adragant, quantité suffisante.

On fait des pastilles d'un gramme.

Ces pastilles attirant légèrement l'humidité de l'air, doivent être conservées dans des flacons bien bouchés ou dans un endroit sec.

Elle sont très-efficaces pour rétablir les digestions pénibles, détruisent de suite les aigreurs qui en sont la suite, et favorisent parfaitement les fonctions de l'estomac. On peut même, en prenant d'avance quelques-unes de ces pastilles, éviter les aigreurs et permettre à l'estomac de recevoir les alimens, qui, sans leur secours, y porteraient le désordre. Leur effet est sans doute de saturer l'acide qui s'est développé dans les premières voies.

PASTISSON, BONNET DE PRÊTRE (*cucurbita melopepi*, L.). Ce fruit peut se garder jusqu'en mars. On le fait frire pour le rendre meilleur. On lui donne quelquefois le nom d'*artichaut de Jérusalem*. Mêmes propriétés alimentaires que les artichauts.

PASTOURELLE. C'est le nom que l'on donne à une sorte de poire de la grosseur, de la forme du beau rous-

selet, et dont la chair est fort tendre et beurrée. Son eau aigrelette n'est pas du goût de tout le monde.

PATATES ou BATATES (*convolvulus batatas*, L.). Les patates sont de la classe des *convolvulus*. Ce sont des racines tuberculeuses comme les pommes de terre, dont l'intérieur est jaunâtre et d'un goût de miel lorsqu'elles sont cuites. Elles contiennent beaucoup de matière sucrée. Ces racines croissent dans l'Inde et dans différentes parties de l'Amérique. En Espagne, j'en ai mangé qui venaient de Carthagène. Les Espagnols les nomment *camotes*. Il y en a de rouges et de blanches. L'espèce qu'on appelle *mammosa* pèse jusqu'à vingt livres.

C'est un aliment farineux, salubre, restaurant, et facile à digérer. Le P. Labat assure que les patates sont regardées en Amérique comme si bonnes et si saines, qu'on y dit proverbialement que ceux qui reviennent en Europe après avoir mangé de ce fruit, retournent aux îles pour en manger encore. Leur saveur approche de celle du marron.

M. Henry fils a fait l'analyse d'une espèce de patate cultivée aux environs de Paris, qui paraît être la patate rouge. D'après ses expériences, il croit pouvoir établir la composition de sa substance ainsi qu'il suit:

Amidon, eau, albumine, matière sucrée incristallisable, matière volatile, substance soluble dans l'éther, se fondant facilement comme une matière grasse, se colorant en vert bleuâtre par les acides nitrique, sulfurique et hydrochlorique; parenchyme sec, acide malique, malate et acide de potasse, etc. M. Henry ne doute pas que la patate, cultivée dans les pays méridionaux, ne contienne une bien plus grande quantité de matière sucrée et moins d'eau.

D'une livre de patates de la variété nommée par les nègres *petit-lait*, à cause de sa blancheur au dedans et au dehors, M. Ricord Madianna a retiré neuf gros et vingt-six grains de fécule amylacée très-blanche et d'un goût excellent, que l'on peut donner avec avantage pour nour-

riture aux malades, à cause de sa douceur et de son extrême légèreté.

PATÉ, PATISSERIE. Les pâtés sont un composé de viande ou de poisson. Il y en a de chauds et de froids, de grands et de petits. La croûte est de difficile digestion, et ne convient qu'aux estomacs robustes et à ceux qui font de l'exercice.

Ce qu'on nomme pain d'Espagne est fait avec de la fleur de farine, des blancs d'œufs et du sucre; on en forme de longs gâteaux épais et relevés, que l'on coupe par tranches.

La *pasta réale* des Florentins est en petites pièces. On la sert au dessert. La *pastina* est du même genre, mais beaucoup plus sucrée; on en forme de petits rouleaux que l'on met sur du papier pour les faire cuire au four.

La *bocca di dama* est une pâte très-douce qui se fait sans farine, avec des amandes, du sucre et des blancs d'œufs.

Les massepains, que les Latins appelaient *panis dulciarius*, sont composés de sucre, d'amandes, de noisettes ou de pistaches.

En général, dans toutes les espèces de pâtisseries, plus la pâte est légère, plus elle flatte agréablement le palais; plus elle est levée et bien cuite, moins elle est indigeste.

La pâte des échaudés est la plus légère de toutes; celle des brioches l'est moins.

La feuilletée à l'huile est plus délicate que celle au beurre.

La pâte croquante se digère assez facilement.

La pâte à l'espagnole est lourde.

Celle au riz nourrit beaucoup, mais resserre le ventre.

Enfin celle au fromage est indigeste, ainsi que celle aux amandes.

Bartholin, médecin danois, rapporte que dans certaines parties de la Norwège on fait un pain qui se conserve quarante ans. C'est une espèce de biscuit fait avec la farine

d'orge et d'avoine, cuit entre deux cailloux creux. Ce biscuit est insipide, mais il devient savoureux à mesure qu'il vieillit; aussi, dit le même auteur, on en garde pendant long-tems pour les festins, de sorte qu'il n'est pas rare qu'au repas qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand-père.

PATELLE. Genre de coquilles univalves, qu'on trouve dans toutes les mers, et sur toutes les côtes où il y a des roches nues. L'Europe n'en possède qu'un petit nombre d'espèces, mais l'espèce vulgaire y est extrêmement commune. On mange les patelles presque partout, mais on ne les regarde nulle part comme un mets friand. Elles sont abandonnées à la plus pauvre classe du peuple.

PATELET. C'est la morue qui tient le cinquième rang dans le triage qu'on en fait dans la Normandie, et qu'on nomme aussi *valide*. (Voir MORUE.)

PATIENCE À ÉCUSSONS (*rumex scutatus*, L.). Plante qui croît dans les montagnes du midi de la France, en Suisse, en Allemagne, en Barbarie. Dans plusieurs cantons on la fait servir aux usages de la cuisine, et on la mange assaisonnée de différentes façons. Propriétés de l'oseille.

PATIENCE DES ALPES (*rumex Alpinus*, L.). Elle croît naturellement dans les Alpes, les Pyrénées et les montagnes d'Auvergne. Les habitans des Alpes mangent, dit-on, en potage ou en sauce les pétioles des feuilles de cette plante.

PATIENCE VIOLON (*rumex pulcher*, L.). Dans les provinces méridionales, on emploie cette plante comme l'oseille; elle jouit à peu près des mêmes propriétés.

PATURON BLANC (*agaricus edulis*, L.). Le chapeau de cette espèce d'agaric est épais, très-irrégulier et peu sujet à s'écailler. Les lames sont toujours blanches. On le regarde comme le meilleur, le plus délicat et le plus léger que l'on connaisse. On en fait une grande consommation. (Voir article CHAMPIGNON.)

PAVOT (*papaver somniferum*, L.). Les anciens met-

taient le pavot au nombre des plantes alimentaires, comme paraît l'indiquer ce vers de Virgile :

Lilia verbenasque premes, vescumque papaver.

Les Romains en faisaient des gâteaux; on suit encore cet usage dans certains pays du nord de la France, dans la Hongrie, dans la Pologne et dans l'Orient. En Italie, à Gènes, on recouvre les grains avec du sucre, et on en fait de petites dragées que les femmes et les enfans mangent avec plaisir.

C'est surtout dans l'Artois et dans la Picardie que l'on cultive le pavot. Sa graine donne par expression une huile connue sous le nom d'*huile d'œillette*, qui peut remplacer l'huile d'olive. Elle est blonde, belle et d'une saveur agréable. C'est une des meilleures de toutes celles qu'on tire des graines. Elle est très-propre à assaisonner ou à préparer les alimens cuits ou crus. Elle peut se garder sans rancir au moins aussi long-tems que celle d'olive. Si l'on désire trouver en elle le léger goût de noisette qu'elle a plus sensiblement dans sa nouveauté, il faut conserver sainement les semences et en faire tirer l'huile deux ou trois fois par an, suivant le besoin qu'on en a. Les Flamands et les Allemands n'en emploient presque point d'autre, et les Hollandais la mêlent ordinairement à l'huile d'olive qu'ils portent aux habitans du Nord. De toutes les huiles connues, c'est celle qui adoucit le mieux l'huile d'olive, lorsqu'elle a une saveur forte et piquante, et après l'huile d'olive fine, elle est la meilleure et la plus agréable pour les usages de la cuisine et de la table.

C'est principalement sous le rapport de ses propriétés médicamenteuses, et comme fournissant l'opium, que le pavot est recommandable. L'opium connu dans les pharmacies sous le nom d'*opium thebaicum*, est le suc propre épaissi du pavot, recueilli dans l'Inde, la Perse, l'Arabie et les autres contrées de l'Orient. Les Européens ne le considé-

rent que comme remède ; les Orientaux en font un usage habituel. Après avoir pris de l'opium, un Turc ou un autre habitant du Levant ne tarde pas à éprouver un sentiment de gaîté, effet de l'excitation générale produite par cette substance. Ses idées tristes se dissipent, son imagination se remplit de chimères agréables, son courage s'exalte. Ceux qui se sont fait une habitude de prendre de l'opium ne peuvent plus s'en passer. On a vu des Turcs arriver jusqu'à en prendre un gros et plus. Cet abus est toujours suivi des résultats les plus funestes.

PAYA. Boisson composée de cassave, de patates pétries, sur lesquelles on verse une certaine quantité d'eau, mêlée et délayée avec la pâte. On laisse fermenter ce mélange pendant quarante-huit heures; il en résulte une liqueur qui a quelque ressemblance avec le vin blanc. Prise en certaine quantité, cette liqueur est enivrante.

PEAUCIERS QUENOUILLES. Le docteur Paulet a désigné par ce nom un petit groupe d'agaric dont la tige est haute, peu droite, renflée du bas, évasée du haut. Il en distingue trois espèces : la *quenouille montée*, qui est de couleur rousse ou marron ; la *quenouille en dôme à fossettes*, dont le chapeau est couleur de marron clair ou de cannelle, et la *quenouille à nombril*, qui est couleur d'améthiste. (Voir art. CHAMPIGNON.)

PECARI ou PATIRA. Pecari est le nom brésilien, patira le nom guianais de cet animal. C'est une variété du cochon marron. (Voir l'art. COCHON MARRON.) Celui-ci est timide, et fuit devant l'homme et le tigre ou *jaguar*. La glande du patira répand une odeur de musc douce et suave. Sa chair est encore meilleure que celle du cochon marron. Tous les Indiens, tous les nègres mangent ces deux animaux.

PÊCHE (*amygdalus Persica*). La pêche est originaire de la Perse. C'est un des meilleurs fruits de nos vergers; elle est agréable à la vue, au toucher, à l'odorat et au goût.

Sa grosseur présente depuis un pouce jusqu'à quatre pouces de diamètre. Sa peau est fine ou épaisse, velue ou lisse, blanche, jaune, violette, rouge ou marbrée, souvent de deux couleurs fondues ensemble, l'une plus intense que l'autre du côté où le soleil a frappé. Sa chair est plus ou moins succulente et fondante, de couleur blanche, rouge ou jaune, ordinairement plus foncée près du noyau, tantôt y adhérant, tantôt s'en séparant facilement.

Il y en a de plusieurs espèces. La plus hâtive est l'avant-pêche, qui est musquée, blanche, petite et fort sucrée.

La pêche de Troyes est plus grosse et a plus de goût.

La pêche capucine est hâtive et fort délicate.

L'alberge jaune est jaune en dedans et en dehors. L'alberge rouge a la chair blanche, et est plus plate et moins bonne. L'alberge violette est petite, et ne vaut pas la jaune.

La plus estimée est celle qu'on nomme *madeleine ;* elle est grosse, fondante.

La pêche mignonne ou la veloutée, le pavy blanc, sont d'excellens fruits.

La pêche cerise est petite. Sa chair est sèche, dure et de peu de goût. Enfin il y a la belle chevreuse, qui est d'un rouge vermeil; la pêche d'Italie, la chancelière, la pêche dreusel, la pêche bourdin, la violette, la licée jaune, la violette tardive;

Les brugnons, qui sont ronds, gros, de bon goût, et dont la chair est ferme et dure;

Le téton de Vénus, qui est blanc en dedans et un peu rouge en dehors, et dont la chair est délicate et fondante;

La pêche de Corbeil, la pêche admirable, qui est très-estimée; la pourprée, qui est grosse, presque ronde, et qui est fort recherchée;

La pêche d'Andilly, la persique, la pêche d'abricot ou scandalie, la bellegarde, la pêche narbonne, la pêche rossane de Languedoc, la belle de Vitry, et celle de Pau.

La nature de la pêche est froide, humide, rafraîchis-

sante. Il ne faut pas en manger beaucoup, surtout vers la fin du repas. Ce que je dis au sujet des pêches doit s'appliquer à tous les fruits de nature froide et faciles à se corrompre en séjournant long-tems dans l'estomac.

On corrige le mauvais effet des pêches en les mettant dans du vin. Il y a des personnes qui les mangent avec du sel; d'autres les font cuire comme les pommes et y ajoutent du sucre.

La pêche convient aux jeunes gens, aux sanguins. On doit enlever la peau avant de la manger, parce qu'elle est dure et visqueuse. Il faut choisir la pêche qui a une bonne odeur, qui est bien colorée, mûre, pleine de sucre, et dont le noyau se sépare facilement de la chair. Quoique cet aliment soit savoureux, délicat et rafraîchissant, nous répétons qu'on ne doit en manger qu'en petite quantité.

PÊCHER D'ISPAHAN (*amygdalus Persica Ispahanensis*). Sous-arbrisseau de trois ou quatre mètres, formant une espèce de buisson arrondi et touffu. Il produit un fruit qui, parvenu à sa maturité, est presque sphérique. Sa grosseur est de trois pouces de circonférence. Sa couleur est jaune et devient foncée dans la maturité. La pulpe est molle, blanche, abondante en eau, sucrée, de saveur vineuse et agréable au goût. Propriétés des autres pêches.

PECHURIN. C'est un fruit qui paraît appartenir à une espèce du genre laurier, et qui est aromatique; on le trouve dans l'Amérique méridionale, et on l'emploie dans la fabrication du chocolat, pour le rendre plus digestif.

PÉGOUSE (*solea oculata*). C'est une espèce de sole, dont les propriétés alimentaires sont les mêmes que celles des autres soles.

PEIGNE DE VÉNUS (*scandix pecten*, L.). On mange cette plante lorsqu'elle est tendre, soit crue et en salade, soit cuite et avec du beurre. Mêmes propriétés que les chicorées.

PÉLAMYDE ou THON D'ARISTOTE. Poisson commun dans la mer Adriatique; il ressemble au maquereau quant à

la forme, mais il diffère par la couleur. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes que celles du maquereau; on le sale. Galien a dit à ce sujet : *Pelamydes sale conditæ laudatissimis salsamentis non cedunt.*

PÉLICAN (*onocrotalus*). Espèce de héron tout blanc, qui a de fort belles ailes, le cou long et le bec rond, comme si l'on y avait placé au bout un cercle. Cet oiseau est palmipède; comme le cygne il se plaît dans les fleuves, dans les étangs et dans la mer. Son cri ressemble à celui de l'âne. Le pélican a entre les clavicules une ouverture ou faux œsophage, d'où il retire avec son bec les alimens qu'il a pris, lorsqu'ils sont à demi-digérés, pour en nourrir ses petits; c'est ce qui a fait dire qu'il se saignait pour conserver leur vie, et a fait prendre cet oiseau pour le symbole de l'amour paternel.

La chair du pélican était défendue chez les juifs comme immonde; mais quoique quelques voyageurs s'en soient accommodés, elle se défendait assez d'elle-même par son mauvais goût et par son odeur de marécage. On peut au moins en retirer de l'huile; et il y avait un si grand nombre de ces oiseaux sur les écueils et les ilots voisins de la côte de Panama, que, suivant Oviedo, on en chargeait des canots pour cet usage.

PELURE D'OIGNON. Agaric de la famille des *calottins de terre* ou *des bois*, de Paulet, dont la couleur est marron clair. Sa substance est blanche, ferme et cassante. Cette espèce croît en automne sous les châtaigniers, et quoiqu'elle ne paraisse pas dangereuse, il faut lire l'article CHAMPIGNON.

PEPIN (*semen*). C'est la semence couverte d'une peau coriace de certains fruits, tels que la pomme, la poire, les coings. On donne aussi ce nom aux graines des fruits de quelques autres arbres ou arbrisseaux, tels que l'orange, la groseille, le raisin. C'est néanmoins improprement qu'on appelle ainsi les grains qui sont dans le dernier.

PERCE-PIERRE, CRISTE MARIN, FENOUIL MARIN,

HERBE DE SAINT-PIERRE (*critmum maritimum*, L.). Cette plante croît naturellement sur les bords de l'Océan. On la cultive aussi dans les jardins. Le grand air et le froid lui sont pernicieux. On en confit les feuilles comme les cornichons. Lorsqu'elles ont resté environ un mois dans le vinaigre, on les transvase, soit dans des barils, soit dans des pots de terre où l'on met de nouveau vinaigre plus fort. On prétend que le vinaigre blanc de la Rochelle est celui qui y convient le mieux. On ajoute au sel du gros poivre, parfois aussi des clous de girofle, quelques feuilles de laurier, et même un peu d'écorce de citron.

On emploie la perce-pierre dans certains alimens pour exciter l'appétit et flatter le goût. C'est un assaisonnement échauffant. (Voir FENOUIL MARIN.)

PERCHE (*perca fluviatilis*, L.). Poisson d'eau douce. Les Italiens l'appellent *persega*, les Suisses *heverling* ou *kecling*, les Autrichiens *perschling*, les Prussiens *perscke*, les Russes *okum*, les Hollandais *baers*, et les Anglais *perch*.

Sa chair est blanche, tendre, de facile digestion. Ausone la nomme les délices de la table ; ce qu'on doit entendre de celles que l'on prend dans les eaux claires et non dans les lacs. Il s'exprime ainsi :

Nec te delicias mensarum, perca, silebo,
Omnigenos inter pisces dignanda marinis
Solus puniceis facilis contendere mullis.

Les Hollandais préfèrent la perche à tous les autres poissons ; ils la mangent au court bouillon : c'est pour eux la matelotte des Provençaux. Ses œufs sont excellens, on les fait griller. La perche que l'on prend dans le Rhin est la plus salubre. Ce poisson nourrit beaucoup.

Un des mets les plus délicats qu'on puisse offrir à Genève est composé de petites perches du lac Léman, que l'on nomme dans le pays *mille-canton*. Il en est de même dans les Vosges lorraines. On a vu des gens qui ne pouvaient manger de la perche, sans avoir aussitôt après des échauboulures.

Ce n'est pas le seul poisson qui produise des éruptions sur la peau, et qui augmente la disposition aux maladies cutanées, effets qu'il serait difficile d'expliquer.

PERCHE DE MER (*perca marina*, L.). Poisson de roche, couvert d'écailles, de couleur rousse, et dont la chair est tendre, friable, de bonne qualité. Il a la forme de la perche de rivière; on l'estime autant, et on le digère facilement.

La Laponie fournit une immense quantité de grosses perches. On ne mange pas seulement leur chair, on tire aussi de leur peau une ichthyocolle.

PERCHE GOUJONIÈRE (*perca carana*, L.). La chair de ce poisson est tendre, agréable au goût, nourrissante et de facile digestion.

PERDRIX (*tetrao perdix*, L.). Cet oiseau fut consacré à Jupiter et à Latone. Il vit seize ans. On en compte trois espèces. La grise est un manger délicat, mais elle a besoin d'être faisandée; la vieille ne peut être mangée qu'en ragoût; le mâle vaut mieux que la femelle. La perdrix est aphrodisiaque, et on en fait des bouillons pour ceux qui sont dans l'état d'épuisement, et pour les convalescens. La chair de la perdrix rouge (*tatrao rufus*, L.) est la plus restaurante, mais elle ne convient ni aux mélancoliques ni à ceux qui sont constipés. Cet aliment est meilleur en automne et dans le tems de la moisson.

La perdrix, pour être bonne à manger, doit être mortifiée, et se gardera long-tems si, après lui avoir tiré le gros boyau, qui ne tarde pas à se gâter, on la laisse à la cave ou dans un tas de blé, sans y toucher; mais on aura soin de ne pas l'y mettre toute chaude, ni après un dégel, ni dans un endroit trop humide, parce que sa chair prendrait un goût de relan.

La chair de toutes les perdrix se corrompt très-promptement. La poitrine est le meilleur morceau de cet oiseau.

La perdrix se nourrit de baies, de semences, de fruits,

de vers et de limaces. Aristote dit que l'on ne voit jamais de limaces dans les endroits où se trouvent des perdrix.

Il y a une perdrix de Damascène, et une autre qui est blanche, et qu'on nomme perdrix des Alpes.

PERROQUET. La société de l'oiseau parleur, dit Buffon, est attachante par l'agrément; il récrée, il distrait, il amuse; dans la solitude il est compagnie; dans la conversation il est interlocuteur; il répond, il appelle, il accueille, il jette l'éclat des ris, il exprime l'accent de l'affection, il joue la gravité de la sentence. Ce jeu d'un langage sans idée a quelque chose de bizarre et de grotesque qui le rend amusant.

La saveur de la chair du perroquet dépend de la nourriture qu'il prend. S'il mange de l'acajou elle a la saveur de l'ail.

Les amandes amères et le persil sont, dit-on, des poisons pour les perroquets, qui peuvent manger abondamment les graines du carthame sans en être incommodés, tandis qu'elles sont un drastique ou violent purgatif pour l'homme. La graine de coton les enivre. En général le perroquet ne sert point à l'alimentation.

PERSICOT. Liqueur spiritueuse qui a pour base l'alcool, des noyaux de pêche et autres condimens. Propriété des liqueurs spiritueuses; il faut remarquer de plus que les amandes de la pêche contiennent de l'acide hydrocianique.

PERSIL COMMUN (*apium petroselinum*, L.). Plante bisannuelle et potagère. On la dit originaire de la Sardaigne. Les Grecs et les Romains l'ont connue, et ces derniers sous le nom d'*apium*. Hercule en ceignit son front après avoir tué le lion de Némée, et plus tard une couronne de persil fut le prix des jeux isthmiques consacrés à Neptune. L'odeur de cette plante est forte et pénétrante. Ses feuilles ont une saveur agréable et un peu piquante qui les fait employer comme condiment pour relever le goût de plusieurs mets. Le persil excite l'appétit et favorise la digestion; néanmoins plu-

sieurs estomacs ne s'en accommodent pas. C'est l'expérience qu'il faut consulter.

PERSILLÉ. Fromage dont l'intérieur est parsemé de taches vertes couleur de persil. Il est échauffant, acrimonieux, et ne convient qu'aux tempéramens phlegmatiques, et à ceux qui font de l'exercice.

PETIT CHAMPIGNON A L'AIL. Ce petit champignon a une couleur de corne transparente, une odeur d'ail très-marquée, et ne diffère des autres que par des nuances dans les couleurs. (Voir article CHAMPIGNON.)

PETIT CHATEAU A TRUFFE. Agaric qui croît en Italie. Il est blanchâtre. (Voir article CHAMPIGNON.)

PETIT-LAIT. Le petit-lait est le résidu du lait, que l'on fait cailler. C'est une liqueur aqueuse et sucrée, nourrissante jusqu'à un certain point, très-saine, très-agréable et fort rafraîchissante, surtout lorsqu'elle a été clarifiée avec des blancs d'œufs, et lorsqu'elle a été filtrée.

PETIT-LAIT EN POUDRE. Il se compose ainsi : Sel de lait, 2 gros; gomme arabique, demi-gros; sucre, une once.

Cette poudre, dissoute dans une pinte d'eau, est plus agréable que le petit-lait, dont elle a les propriétés adoucissantes. (*Bulletin de Pharmacie*, 1809, pag. 188.)

PETIT SAUMON (*salmerinus*). Poisson délicat, dont la chair est tendre, mais facile à se gâter. Elle est grasse, friable, de facile digestion, pourvu qu'on en mange avec modération. Elle est excellente, de quelque manière qu'on l'apprête, pourvu qu'elle soit fraîche.

PÉTONCLE. Petit coquillage très-délicat, qui a beaucoup de ressemblance avec l'huître, et dont il y a un grand nombre d'espèces. Celles que l'on trouve dans la mer Egée sont estimées autant que les huîtres. Les anciens en faisaient beaucoup de cas. Leurs propriétés alimentaires sont à peu près celles des huîtres.

PHALLUS. Champignon dentelé en dessus et doux au toucher en dessous.

PHALLUS ESCULENTUS, L. C'est la morille. (Voir cet article.)

PHALLUS CINEREUS. Variété du précédent.

PHALLUS HADRINÉ. L'Ecluse dit qu'on lui avait présenté à Amsterdam plusieurs morilles de cette espèce, et que toutes les fois qu'il les serrait dans la main, il éprouvait de l'engourdissement. (*Dict. Encycl.*, mot SATYRE.)

PHALLUS IMPUDICUS, SATYRE IMPUDIQUE. On connaît la forme de ce champignon. Il est le chef du genre connu sous le nom de *phallus*, à cause de sa ressemblance avec la divinité des Indiens, symbole de la fécondité de la nature. Dans plusieurs cantons on croit que, réduit en poudre, il est un excellent aphrodisiaque. Ce champignon se trouve dans les bois. M. Braconnot y a reconnu de la fungine très-animalisée, de l'albumine, du mucus, des acides unis à la potasse, etc.

PHALLUS MITRA. Usité dans les cuisines du Nord.

PHALLUS MOKUSIN, MORILLE MOKUSIN. Cette morille croît à la Chine. On la mange lorsqu'elle est jeune.

PHASÉOLE CATIANG ou DOLICHOS (*phaseolus indicus*). Plante dont la tige est droite, la fleur bleue. Les légumes viennent deux à deux; le fruit est petit et rousseâtre. Le phaséole croît naturellement dans l'Inde. C'est l'aliment le plus en usage après le riz, dont il a à peu près les qualités.

PHOLADE (*pholas*). Coquillage multivalve qu'on nomme *dail* dans le Poitou, *dattes* à Toulon. En Angleterre et à Paris on l'appelle *pholade*, du grec *pholas*, c'est-à-dire *res occulta*, chose cachée, parce que ce coquillage vit au sein des rochers sous-marins où il creuse sa retraite. On le dit un manger délicat. Il est probable que les anciens Romains en furent plus amateurs que nous, ce qui explique pourquoi les colonnes du temple de Jupiter Sérapis, à Pouzzole, sont percées par des pholades à un niveau bien supérieur au niveau actuel de la mer, puisque, en effet, il paraît qu'il

avait servi de piscine ou de réservoir aux poissons de mer.

PHOQUE A TROMPE (*phoca proboscidea*). Animal amphibie qui a vingt, vingt-cinq ou même trente pieds de longueur et quinze à dix-huit pieds de circonférence. Habitant exclusif des régions australes, il se complaît particulièrement sur les îles désertes. Il est d'un naturel extrêmement doux : les femelles sont surtout très-timides. La chair des phoques à trompe est non-seulement fade, huileuse, indigeste et noire, mais encore il est impossible de la retirer des couches de graisse qui l'enveloppent. La langue seule fournit un aliment assez bon. Les pêcheurs salent cette partie avec soin, et la vendent au prix des meilleures salaisons. Le foie paraît avoir quelques qualités nuisibles. L'huile que fournit la graisse est l'objet immédiat des entreprises des Anglais sur les îles ou les phoques abondent; la quantité qu'un seul de ces animaux peut en fournir est prodigieuse. On la prépare à peu près comme celle de la baleine. Elle est abondante, surtout avant l'allaitement des petits. On l'emploie pour les alimens, auxquels elle ne communique aucune odeur désagréable.

PHYCIS DE GMELIN (*batrachoïdes Gmelinus*, Risso). On pêche ce poisson parmi les rochers de Villefranche, près de Nice. Sa chair, quoique molle, a une fort bonne saveur, et n'est pas de difficile digestion.

PHYTOLACA ou RAISIN D'AMÉRIQUE (*phytolaca decandra*). Plante vivace qui vient d'Amérique, et qui s'est naturalisée dans plusieurs cantons de la France. On la cultive dans quelques jardins d'ornement, à raison de la beauté de son feuillage et de ses grappes de fruits, qui sont d'un pourpre vif.

Cette plante passe en Europe pour dangereuse, et cependant on en mange généralement les jeunes feuilles en Amérique, en guise d'épinards. Quand elles deviennent vieilles, elles prennent de l'âcreté.

PICA (de *pica*, pie). En médecine on donne ce nom à

un goût bizarre qui produit de l'éloignement pour les alimens ordinaires, et fait naître le désir de manger certaines substances nuisibles, telles par exemple que du plâtre, des fruits verts, de la chair crue, etc.

PICAREL (*sparus smaris*, L.). Ce poisson est du genre du spare; on le trouve dans la Méditerranée et dans l'Océan. Il ressemble à la mendole, quoiqu'il soit plus petit. On le fait tremper et dissoudre dans le sel pour former la sauce que l'on nomme *garum*. C'est comme condiment, et pour exciter l'appétit, qu'on emploie ce poisson.

PICRIDE ÉPINEUSE (*picris echioïdes*, L.). On fait cuire et l'on mange les feuilles de cette plante comme les asperges, dont elles ont à peu près les propriétés alimentaires.

PIE (*pica*). Les Italiens donnent à cet oiseau le nom de *ragazza putta*. Martial l'appelle *improba*, *loquax*, etc. Il imite la voix humaine et aime à voler, non pour manger ce qu'il prend, mais pour le cacher. Sa chair est insipide, dure, et par conséquent de difficile digestion. Cependant on en fait des bouillons qui fournissent un bon suc et qui nourrissent. Les paysans mangent les petits qu'ils prennent dans leurs nids.

PIE VERT (*picus viridis*, L.). En Sologne et dans l'Orléanais, les gens de la campagne appellent cet oiseau l'*avocat des meûniers*. Sa chair n'est pas bonne à manger ; cependant les paysans lui coupent la tête, le font cuire et s'en nourrissent.

PIED (*pes*). Les pieds et les extrémités des vieux quadrupèdes fournissent peu de substance nutritive, fatiguent l'estomac et se digèrent avec peine, à cause des os, des ligamens, des membranes, des tendons qui les composent. Il n'en est pas de même de ceux des jeunes animaux ; les pieds de mouton, par exemple, bien cuits et bien accommodés, sont un aliment sain et dont on se trouve bien. Les pattes de l'oie et de la poule se mangent aussi avec plaisir.

PIED DE VEAU (*arum maculatum*). Plante qui peut en-

trer dans le régime alimentaire. On fait cuire ses racines comme les pommes de terre ; elles sont nourrissantes et se digèrent facilement.

PIERRE A CHAMPIGNON (*polyporus tuberaster*). Ce champignon, fort célèbre, croît en Italie, et particulièrement dans le royaume de Naples et dans les Etats romains, où l'on en fait une grande consommation. La manière dont il se propage a été le sujet des observations d'un grand nombre d'auteurs. On a cru qu'il se reproduisait de lui-même sur la pierre qui l'avait vu naître. Sa racine est une tubérosité considérable, ayant jusqu'à un pied ou dix-huit pouces de diamètre, d'une consistance et d'un couleur noire analogue à celle de la truffe ordinaire, qui s'emplit et s'amalgame avec la terre, les pierres et les autres corps qui l'entourent, et forme ainsi un tout qui, par la sécheresse, devient compacte, dur comme la pierre, mais perméable à l'humidité. En Italie on enlève ces pierres, on les met dans des lieux humides et chauds, dans des caves ou des souterrains ; on les arrose de tems en tems, et on obtient ainsi et très-promptement, du jour au lendemain, d'amples récoltes de champignons, qui se répètent pendant fort long-tems, c'est-à-dire pendant plusieurs années.

Cette plante a la saveur et l'odeur de notre champignon de couche. On la mange cuite dans du lait, ou bien on la fait frire au beurre ou à l'huile ; on ne fait usage que du chapeau ; le stipe est rejeté, parce qu'il est coriace.

PIGEON (*columba domestica*). Oiseau dont il y a plusieurs espèces. Xénophon, dans son premier livre de *l'Expédition de Cyrus*, dit qu'en Syrie on regardait les pigeons comme sacrés, et qu'il était défendu de leur faire du mal. Les prêtres de Vénus s'en abstenaient. On vendait une paire de beaux pigeons 200 et jusqu'à 600 francs.

Selon Aristote et Pline, les pigeons vivent huit ans ; on en a vu pousser leur carrière jusqu'à vingt-deux. Il est particulier aux pigeons et aux tourterelles de ne pas relever

le cou en buvant, comme les autres oiseaux, à moins qu'ils n'aient achevé de boire.

La chair du pigeon est noire. Celle des pigeons de volière est plus tendre, de plus facile digestion, donne du ton et nourrit bien; aussi convient-elle aux personnes dont l'estomac est faible et aux convalescens. On préfère la chair des jeunes pigeons sauvages, au printems surtout; elle est plus succulente. Cette chair s'aromatise par l'usage que font ces oiseaux de certains fruits.

On a considéré le pigeon comme échauffant; mais, quelque commune que soit cette prévention, elle est sans doute très-exagérée. On a vu des personnes faibles, et cependant très-irritables, ne manger d'autre viande que du pigeon, sans addition de soupe ni de légume, et ce régime ne les a point incommodées, au contraire il les a rendues plus fortes. Leur pouls était toujours calme et régulier, leur sommeil naturel, et leurs facultés intellectuelles dans leur état ordinaire.

PIGEONNEAU. C'est un pigeon nouvellement éclos, que l'on ne mange qu'au dixième ou au douzième jour. Bon aliment et de facile digestion; cependant il ne conviendrait pas aux convalescens.

PIGEON RAMIER (*palumbes* ou *palumbus torquatus*). Ce n'est autre chose que le pigeon sauvage. Il est fort timide et se tient ordinairement sur les branches des arbres. Sa chair est d'un bon goût; cependant elle est plus sèche que celle du pigeon domestique. Les anciens la regardaient comme anti-aphrodisiaque, c'est-à-dire comme diminuant la faculté prolifique, ainsi que paraît l'exprimer Martial dans ces deux vers:

Inguina torquati tardant hebetantque palumbi:
Non edat hunc volucrem qui cupit esse salax.

La chair de cet oiseau n'est pas aussi tendre que celle des bisets ou des tourterelles.

PIGNONS DOUX (*pinus pinea*, L.). Ce sont les fruits du pin. Leur amande est différente de celle du pignon d'Inde. C'est une petite noix cylindrique, blanche, grasse, douce, renfermée dans les cônes du pin, et que l'on extrait en cassant les écailles. On doit choisir les pignons récens. Le pin qui les produit croît dans les pays chauds. Les amandes sont très-nourrissantes. On les confit avec le sucre et on les mêle à d'autres confitures. Les phthisiques et ceux qui souffrent de coliques néphrétiques se trouvent bien de leur usage. Elles ne sont cependant pas de facile digestion, et ne conviennent pas aux estomacs faibles. Ces amandes augmentent la sécrétion du lait et de la semence. On en fait des émulsions. Elles rancissent comme les autres noix. Les meilleurs pignons viennent de la Catalogne, de la Provence et du Languedoc. On en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle de noisette, mais qui peut être pernicieuse lorsque les amandes sont vieilles.

PILAU. On donne ce nom au riz gonflé au moyen d'un bouillon gras ou maigre. On l'appelle à Paris *riz à la turque*, parce que les Turcs en font un grand usage, et que ce sont eux qui nous l'ont fait connaître. C'est un aliment nourrissant, de bon goût, de facile digestion, et que beaucoup de gens aiment.

On fait le pilau de la manière suivante à Constantinople. Dans une petite quantité de bouillon de poulet, on met le double de riz. Lorsque l'ébullition a commencé, on remue pour que le riz ne s'attache pas au fond de la casserole, qui doit être très-large. Aussitôt que le riz a absorbé le bouillon on le retire; on fait roussir du beurre dans une autre casserole et on le jette sur le pilau; on remue pour que le beurre se répande partout. On couvre le tout d'une serviette pliée en quatre doubles et d'un couvercle; on sert ensuite le pilau, auquel on ajoute, si l'on veut, du safran et des épiceries.

PILCHARD ou CÉLAN (*clupea pilchardus*, L.). On prend



ce poisson près des côtes de Cornouailles, vers la fin de juillet. La pêche du pilchard est d'un grand revenu pour la Grande-Bretagne. Sa chair est grasse, très-agréable, mais de difficile digestion, parce qu'elle est fort huileuse.

PILOTE (le) (*gasterosteus conductor*, L.). Ce poisson vit dans toutes les mers. Tous les navigateurs le connaissent, parce qu'il suit ordinairement les vaisseaux. Il a rarement plus de six pouces de longueur. Sa chair est fort bonne à manger, et de facile digestion.

PIMENT (*capsicum annuum*, L.). Vulgairement poivre long. Toutes les parties de cette plante ont beaucoup d'âcreté, surtout le fruit, qui brûle la bouche. Les nègres le préfèrent aux autres épices; ils le mangent cru, et le confisent au sucre. Les Espagnols en font un grand usage, ainsi que les habitans du midi de la France, pour exciter l'appétit, chasser les vents et fortifier l'estomac; mais le meilleur fortifiant c'est la sobriété. Le piment ne convient qu'aux estomacs pituiteux; il faut en user avec modération. Ce condiment ne conviendrait point dans le Nord. Les tempéramens faibles, délicats, les personnes qui ont les nerfs irritables doivent s'en abstenir. L'ouverture seule des gousses produit des pustules sur le corps.

La plupart des diverses espèces de piment sont en usage chez les Indiens, qui les mêlent dans leurs ragoûts. Ces espèces sont encore plus âcres que celle dont nous venons de parler; néanmoins ces peuples en font des bouillons ou décoctions très-fortes qu'ils boivent avec un grand plaisir. Les Portugais établis dans leur pays appellent ces bouillons *caldo di pimento*.

En Europe les vinaigriers font entrer quelquefois le piment dans le vinaigre pour le rendre plus fort. On le mêle aussi aux cornichons confits dans cette liqueur.

Il y a un grand nombre d'espèces de pimens qu'il serait trop long de passer en revue.

Le piment, poivre d'Inde ou poivre long, contient, d'a-

près l'analyse de M. Braconnot : une farine féculente, une huile âcre, une matière cireuse unie à un principe colorant rouge, une matière gommeuse d'une nature particulière, une matière animalisée, du citrate de potasse, du marc épuisé, du muriate et du phosphate de potasse. (*Annales de Chimie et de Physique*, tome VI, page 122.)

Selon M. Dulong, ce même piment est composé d'une matière résineuse cristallisable, d'une matière grasse concrète d'une âcreté brûlante, à laquelle ce poivre doit sa saveur, d'une petite quantité d'huile volatile, d'une matière extractive contenant de l'azote, d'une matière gommeuse colorée, d'amidon, d'une grande quantité de bassorine, d'un malate, etc.

PIMENT DE LA JAMAÏQUE (*myrtus pimenta*, L.). Arbre cultivé avec soin à la Jamaïque et à Tabago. Tout en lui est aromatique; le fruit récent est une baie. Ce piment a une odeur très-agréable qui tient du girofle, de la muscade et de la cannelle. Mêmes propriétés.

PIMENT ROYAL (*mirica gale*). Arbuste d'une odeur forte et aromatique, dont les feuilles peuvent servir à faire du thé. Ses fruits sont de petites baies de la grosseur du poivre, et en ont les propriétés.

PIMPRENELLE (*poterium sanguisorba*, L.). Plante vivace, qui s'élève d'un à deux pieds, et que l'on cultive dans les jardins parce qu'elle entre dans les assaisonnemens. Elle est légèrement rafraîchissante. On l'emploie dans les salades; ses feuilles sont d'un usage assez fréquent, et, par leur qualité un peu tonique, relèvent agréablement le goût et facilitent la digestion des autres plantes ordinairement plus fades auxquelles on les joint. On les fait aussi macérer dans le vin. Elles deviennent alors astringentes. Il y a plusieurs espèces de pimprenelles.

PIMPRENELLE D'AFRIQUE (*melianthus major*). Arbuste du cap de Bonne-Espérance, cultivé dans les orangeries; sa fleur distille continuellement une liqueur mielleuse.

PIN SAUVAGE (*pinus sylvestris*, L.). Arbre qui peut s'élever à la hauteur de quatre-vingts pieds et plus. Il croît spontanément dans une grande partie de l'Europe, surtout dans le Nord et dans les pays de montagnes. Son écorce extérieure est tellement légère, qu'elle peut remplacer le liège. L'écorce intérieure renferme un principe muqueux et nutritif, et sert d'aliment aux habitans de la Laponie; pétrie avec la farine de seigle, elle est employée en Suède à faire du pain.

PINÉE. On donne ce nom à la morue sèche la plus estimée. (Voir MORUE.)

PINSON. Oiseau qui chante même pendant l'hiver, et qui est fort gai. Il est muet lorsque le vent souffle; c'est alors qu'on le prend. Son bec est gros et dur; son plumage est de différente couleur. On le mange rarement; d'ailleurs il est fort peu charnu.

PINTADE, mieux PEINTADE (*meleagris numida*, L.). C'est un oiseau du genre des gallinacés, originaire de l'Afrique et acclimaté en Europe. Les Grecs et les Romains l'estimaient beaucoup. La peintade est criarde, et lorsqu'elle a besoin de secours pour se défendre, toutes celles d'alentour accourent auprès d'elle. Elle est parfaitement naturalisée à Saint-Domingue, et y vit dans l'état domestique et sauvage. Il y a trois espèces de peintades, que l'on peut réduire à deux : celle dont nous parlons et la peintade mitrée (*numida mitrata*, Lath.).

La chair de la peintade, lorsqu'elle n'est pas trop grasse, peut être comparée à celle du poulet dans toute l'acception du mot. On la digère facilement, et elle nourrit autant que la poule. Le peintadeau sauvage est délicieux. On le reconnaît à sa tête, qui est noire.

Les peintades sauvages sont désignées sous le nom de *marrones*. Elles valent mieux, et se digèrent plus facilement que celles que l'on élève dans les basses-cours. Les œufs de peintades sont fort bons à manger.

PIQUETTE ou PETIT VIN (*posca*). Boisson que l'on fait en jetant de l'eau sur le marc du raisin, et qu'on laisse fermenter plusieurs jours. Si l'on mettait toute l'eau le premier jour, il n'y aurait pas de fermentation vineuse; l'eau noyerait le principe spiritueux et mucilagineux.

Après douze jours au plus, on met la piquette dans des barriques, où elle bouillonne, et où on l'écume comme le vin. Quand la fermentation s'arrête, on bouche la feuillette fortement, et on la met dans la cave, où la piquette peut se conserver pendant un an.

Pour que cette boisson soit bonne, on doit y ajouter un corps sucré. Le miel est ce corps sucré et mucilagineux, seul créateur du vin. Deux ou trois livres de miel pour cent pintes sont suffisantes. On peut même y en mettre davantage, mais il faut avoir soin d'y joindre une ou deux onces de crême de tartre soluble par cent pintes. Le tartre est le sel naturel du vin.

PISSENLIT, DENT DE LION (*leontodon taraxacum*). Cette plante est de la famille des chicoracées, qui est répandue sur tout le globe. Elle est amère et pleine de suc laiteux. Quoique plus usitée dans la médecine que dans les cuisines, il y a cependant des personnes qui au printems en mangent les feuilles en salade, ou cuites dans l'eau et assaisonnées comme les épinards, avec du beurre ou au gras. C'est un aliment fort sain, que bien des personnes préfèrent aux épinards.

PISTACHE (*pistacia vera*, L.). L'arbre qui porte ce fruit est originaire de l'Asie, et fut apporté en Italie par Lucius Vitellius, père de l'empereur de ce nom, lorsqu'il commandait en Syrie. Il croît naturellement dans la Perse, l'Arabie, la Syrie, les Indes, l'Italie, la Sicile, etc. Flaccus Pompeius, chevalier romain, le fit connaître en Espagne. On le cultive en Provence, en Languedoc, et on le trouve croissant naturellement dans quelques parties de ces provinces.

La pistache est une petite noix oblongue, anguleuse, marquée d'un côté, aplatie de l'autre, pointue, et qui a deux écorces. Dans le milieu est une petite amande d'un vert pâle, un peu amère, mais douce cependant, et recouverte d'une pellicule fine.

On doit choisir les pistaches récentes, pleines, bien mûres. L'amande nourrit, restaure, augmente la sécrétion du lait et de la liqueur séminale. Elle est utile aux poitrinaires, à ceux qui toussent; on leur en fait des émulsions, des tablettes. Ce fruit est de difficile digestion, moins que la noix cependant, et rancit comme elle lors même qu'il est recouvert de sucre. On emploie les pistaches pour faire des crêmes, des glaces; mais comme elles ne donnent pas une couleur assez foncée, on y ajoute du jus d'épinard pour les rendre d'un plus beau vert.

PISTACHE DE TERRE (Voir ARACHIDE.) (*arachis hypogæa*, L.). J'ajouterai à ce que j'ai dit sur l'arachide ou pistache de terre, que, selon Ulloa, le marc des graines d'arachide exprimées, sans être torréfiées, fournit une matière amylacée ou farineuse, propre à entrer dans les pâtisseries. Cependant son usage le plus fréquent en Espagne est d'être torréfiée et mêlée par moitié avec du cacao, du sucre et quelques aromates, pour faire un chocolat commun, qui a une saveur de pois chiches, propre à l'arachide. Lorsque le cacao a été fort cher en France, on a souvent vu employer l'arachide dans sa confection. (*Journal de Pharmacie.*)

PISTACHIER TÉRÉBINTHE (*pistacia terebinthus*, L.). Cet arbre croît naturellement dans le Levant et en Barbarie. On le trouve aussi dans les parties les plus chaudes du midi de la France, où il est acclimaté. Il exhale une odeur résineuse, forte et pénétrante, qui se répand au loin. Dans l'île de Chio on mange les fruits du térébinthe, qui sont un peu astringens, et on les fait mariner pour les conserver. Leur amande a la couleur et le goût à peu près de la

pistache, mais elle est beaucoup plus petite. En Turquie, en Perse, dans tout l'Orient, on mâche habituellement la térébinthe. Les habitans de ces pays croient que son usage est un bon moyen de consolider les dents, de les entretenir blanches, de rendre l'haleine agréable et d'exciter l'appétit.

PLANTE (*planta*). En général toutes les plantes dont les feuilles, les tiges et les semences ont quelque analogie avec celles du froment, peuvent servir de nourriture à l'homme. On peut les manger sous la forme de gruau. Il y en a de si délicates, que certains peuples les préfèrent au riz et à la semoule. Tels sont le *panicum sanguinale* et le *festuca fluitans.*

PLATEAU DE LOBEL (*amplus nemorum fungus*). Grand champignon tout blanc ou couvert d'écailles brunes, quelquefois de la grandeur d'une assiette, et garni au dessous de feuillets blancs ou bruns. Il n'a point de collet. Les limaces sont friandes de ce champignon. (Voir cet article, pour ce qui est des propriétés.)

PLATEAU DE SAINTE-LUCIE OU PETIT VIOLET ÉVÊQUE de Paulet. On l'a appelé ainsi parce qu'il a l'odeur du bois de Sainte-Lucie. Ses feuillets, naturellement roux, changent de couleur quand on les froisse. (Voir cet article, pour ce qui est des propriétés.)

PLEURONECTE ARGUS (*pleuronectes mancus*, L.). Poisson qui habite toutes les mers des pays chauds. Sa chair est tendre et fort estimée, surtout lorsqu'il a séjourné quelque tems dans les fleuves, où il remonte au printems pour déposer son frai. Ce poisson a ordinairement deux pieds de longueur. Il varie beaucoup dans ses couleurs.

PLEURONECTE FLÉTAN (*pleuronectes hippoglossus*). C'est un des plus grands poissons des mers de l'Europe. On en a vu qui pesaient plus de quatre cents livres. Il vit de raies, de gades, de crustacés, etc. Il fraie au printems sur le rivage. Les habitans du Nord font une grande consom-

mation de sa chair, fraîche, salée ou fumée. En Norwège surtout on prépare ce poisson de différentes manières pour le conserver. Sa chair fraîche est assez bon marché à Hambourg et en Hollande, aussi il n'y a guère que le peuple qui en mange. La tête passe pour être plus délicate; elle se vend assez cher.

PLEURONECTE MOINEAU (*pleuronectes passer*, L.). On trouve abondamment ce poisson dans la mer du Nord, où il parvient à un pied et demi de longueur. Sa chair est de bon goût, quoiqu'un peu dure.

On ne doit pas le confondre avec le flez, qui porte aussi le nom de *moineau de mer*.

PLIE FRANCHE (*pleuronectes platessa*, L.). La plie est un poisson plat et à arêtes, plus large que la sole et la limande, moins que le turbot, et ressemblant beaucoup au carrelet.

La couleur de ce poisson varie. Celui que l'on prend dans le Loiret est d'un brun obscur sur un fond olive, et celui de la Loire est d'une couleur plus claire.

Il y a plusieurs espèces ou variétés de plies, et plusieurs ont des qualités différentes.

Celle qu'on nomme *passer levis* est un petit poisson de mer et d'eau douce, dont la chair est blanche; mollasse, de difficile digestion, et ne convient pas à ceux qui ont l'estomac affaibli. En général on préfère les œufs, que l'on fait rôtir. La plie franche est fort estimée comme aliment, et cependant sa saveur est moins agréable que celle de la sole. Elle est aussi moins délicate. On doit préférer les grosses, parce que les petites deviennent molles en cuisant.

PLINE (*plinia*). Arbre qui croît dans les îles de l'Amérique, qui produit un fruit rouge, et répand une odeur agréable. On le mange pour se rafraîchir.

PLONGEON (*mergus*). Oiseau aquatique que l'on confond parfois avec le canard, à cause de leur ressemblance; cependant le plongeon vit plus dans l'eau, et diffère du canard par la tête, le cou, le bec et la forme des pieds : il

y en a de plusieurs espèces. Le *Lévitique* l'avait déclaré immonde. Le plongeon se nourrit de poissons. Sa chair est noire, dure et de difficile digestion, comme celle de la plupart des palmipèdes.

PLUVIER (*pluvialis*). Oiseau qui ressemble au vanneau, et qui se nourrit de la même manière. Il est regardé comme un très-bon gibier, dont la chair a un goût exquis et délicat, quoique son odeur ne plaise pas à tout le monde. Celle des jeunes surtout est de facile digestion.

PLUVIER DORÉ (*pluvialis charadrius*, L.). Oiseau de passage, à peu près de la grosseur du pigeon. Il habite les terrains humides et fangeux. Il est très-commun en hiver sur les côtes de France et de Hollande. Sa chair est d'un goût exquis, délicate, et de facile digestion lorsqu'elle n'est pas trop grasse. Elle convient à beaucoup de gens, même aux convalescens. Il y a plusieurs espèces de pluviers qu'il est inutile d'énumérer, parce que leurs propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes.

POIRE (*pyrus*). Le poirier était cultivé du tems d'Homère. Virgile parle de trois variétés de poires.

La poire est de tous les fruits à pepins le plus estimé, le plus savoureux. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert reluisent dans ce fruit. On y savoure le sucre, le miel, la cannelle, le girofle; on y sent le musc, l'ambre, la civette; en un mot, on trouve l'excellence jointe à la beauté.

Il y a un grand nombre de variétés de poires. Les meilleures sont les suivantes :

L'*amiré joannet*, dont la chair est blanche, tendre et juteuse : elle est la plus hâtive ;

Le *petit muscat :* demi-cassante, goût agréable ;

Le *muscat robert* ou *poire d'ambre :* chair tendre et sucrée ;

La *madeleine :* chair fondante, saveur douce, un peu aigrelette, légèrement parfumée ;

La *blanquette :* cassante, un peu sucrée, médiocrement relevée ;

La *poire d'épargne :* chair fondante, aigrelette, très-agréable ;

Le *rousselet de Reims :* chair demi-fondante, musquée, très-agréable au goût ;

Le *parfum d'août :* chair un peu fondante, saveur très-musquée ;

Le *fin or d'été :* chair demi-fondante, aigrelette, assez agréable ;

L'*épine d'été :* chair demi-fondante, juteuse, bien sucrée et d'un parfum agréable ;

Le *saint-germain d'été :* fondante, sucrée, parfumée ; saveur légèrement acerbe, qui lui donne du rapport avec la crasane ;

La *cassolette*, *muscat vert :* chair ferme, cassante, tendre cependant, saveur sucrée et musquée ;

La *salviati :* cassante, musquée, très-agréable ;

La *chair à dame :* demi-cassante, douce, petit parfum agréable ;

La *poire de rose :* demi-fondante, sucrée, un peu musquée, agréable ;

Le *beurré gris :* très-fondante, sucrée, mêlée d'un peu d'acidité, très-agréable. C'est une des meilleures poires.

Le *doyenné :* fondante, sucrée, souvent un peu parfumée, fort agréable. Elle devient cotonneuse, et perd alors son bon goût.

Le *beurré d'Angleterre :* très-fondante, sucrée, agréable ;

Le *beurré romain :* demi-fondante, sucrée, parfumée, fort agréable ;

La *verte longue panachée :* fondante, sucrée, musquée, fort agréable ;

La *bezi de la motte :* blanche, fondante, douce, agréable ;

La *bergamotte d'été :* chair presque fondante, légèrement acide. La bergamotte fut ainsi appelée par les Turcs, du mot *bergk*, qui signifie *seigneur ;* ils mettent cette poire au dessus de toutes les autres.

Le *bon-chrétien d'été :* fondante, quoiqu'un peu cassante, très-abondante en eau sucrée, fort agréable;

Le *saint germain :* très-fondante, un peu aigrelette, sucrée, musquée, très-agréable;

La *jalousie :* chair blanche, fondante, sucrée, parfumée, agréable;

La *bergamotte d'automne :* demi-cassante, se fondant assez facilement, sucrée et un peu parfumée;

La *crasane :* très-fondante, juteuse, saveur fraîche, sucrée, une pointe acerbe, parfumée et musquée;

La *royale d'hiver :* très-peu ferme, presque fondante, juteuse, sucrée, assez agréable;

Le *messire-jean doré :* ferme, cassante, parfumée, goût excellent, mais sujette à la pierre;

Le *beurré d'hiver :* très-juteuse, musquée, très-agréable;

Le *beurré d'Ardempont :* fondante, sucrée, parfumée, petite pointe acerbe et du goût le plus exquis. C'est une des meilleures poires.

Le *martin sec :* cassante, parfois pierreuse, sucrée, légèrement parfumée et assez agréable;

Le *colmar :* fondante, sucrée, très-agréable;

La *virgouleuse :* demi-fondante, sucrée et relevée;

L'*épine d'hiver :* fondante, musquée, d'un goût très-agréable;

La *bergamotte de Soulers :* fondante, sucrée, fort agréable;

Le *catillac :* blanche, ferme, saveur acerbe. On la conserve tout l'hiver; on la mange cuite.

La *bergamotte de Hollande :* demi-fondante, parfumée;

Le *bon-chrétien d'hiver :* cassante, fine. Lorsqu'elle est mûre elle est sucrée et un peu parfumée.

Le *trésor, amour :* tendre, cassante, demi-fondante, saveur douce, sucrée. Elle est meilleure cuite.

La *poire de quarante onces :* chair blanche, ferme, cassante, bonne odeur, saveur acerbe. On ne la mange que cuite; elle est alors sucrée et fort agréable.

On compte à peu près quatre-vingt-dix variétés de poires.

Ces fruits se préparent de diverses manières ; on les mange en compotes, on les fait confire dans le sucre ou dans l'eau-de-vie.

Les poires dont la chair est fondante, douce, sucrée, sont rafraîchissantes et légèrement laxatives ; celles dont la chair est dure et âpre sont astringentes. Ce fruit convient aux estomacs forts et chauds.

Les poires cuites sont de plus facile digestion. Les anciens les préféraient ainsi. *Decocta*, dit Pline, *salubria sunt et grata.*

Les poires que l'on fait sécher sont astringentes. On en tire une liqueur que l'on nomme *poiré*.

POIRÉ. Liqueur vineuse, claire comme le vin blanc, que l'on retire par la fermentation du suc des poires. Les anciens Grecs connaissaient cette boisson sous le nom *d'apiites*, les Latins sous celui de *pyraceum*. Les fruits les plus âpres sont ceux qui donnent le meilleur suc pour le poiré. Cette boisson a une saveur fort agréable et souvent préférable à celle du cidre ; cependant elle est moins estimée, moins saine et plus capiteuse. Elle attaque le genre nerveux, et ne convient qu'aux personnes très-grasses et phlegmatiques. On croit qu'elle augmente la sécrétion du lait.

Le poiré est clair et limpide, il ressemble beaucoup au vin blanc ; aussi quelques marchands de vin le font-ils passer pour tel, ou bien ils le mêlent à leurs vins blancs.

Comme il est sujet à donner des aigreurs et des vents, on y ajoute souvent des aromates, et du sucre ou du miel.

Il s'aigrit en été. Soumis à la distillation, il donne une eau-de-vie de meilleure qualité et plus abondante que celle que l'on tire du cidre. On en retire aussi du vinaigre qui ressemble parfaitement à celui que l'on fait avec le vin blanc.

POIRÉE (*beta vulgaris*, L.). Plante potagère, dont les feuilles sont soutenues d'une côte large et épaisse. Il y en

a trois variétés : la petite verte, la petite blonde et la poirée à cardes. Celle-ci porte de grosses côtes qui nourrissent et que l'on mange comme celles du cardon. Les propriétés alimentaires de la poirée approchent de celles du chou. Son suc est nitreux, âcre, et lâche le ventre, quoique cependant il le resserre parfois, comme le fait remarquer Sebizius dans le vers suivant :

Cicla parum nutrit, ventrem constipat et urget.

Martial a dit que c'était l'aliment des ouvriers. Quelques cuisiniers font bouillir les côtes dans deux eaux, pour les priver entièrement de l'âcreté qui leur est naturelle.

On emploie le parenchyme ou la partie verte de la feuille pour mêler avec l'oseille, dont elle adoucit l'acidité. Quelques personnes la mettent aussi dans la soupe.

POIS (*pisum arvense*, L.). Favorinus dit que le mot pois vient de Pise, ville de l'Elide, dans le Péloponèse, près du fleuve Alphée, où ce légume croissait abondamment. Cette plante a beaucoup de rapport avec la gesse, et diffère peu des fèves. Le pois cultivé compte un grand nombre de variétés. Il y en a de hâtifs, de tardifs, à parchemin; la cosse de ceux-ci est bonne à manger lorsqu'elle est verte.

Les pois font une partie de la nourriture des habitans de la campagne. Frais, ils sont d'un goût agréable ; cependant tous les estomacs ne les digèrent pas facilement. Ils occasionent des vents; aussi vaut-il mieux les manger en purée. Ils font moins de mal que les haricots.

Les mélancoliques, les pituiteux et ceux qui sont menacés d'obstructions doivent en éviter l'usage. *Quod pisa sint sana sanis, et parva parvis ventriculis.* Les pois, mangés avec leurs gousses, sont plus nuisibles que les simples grains; ce qui est fort bien expliqué par l'école de Salerne dans ce distique :

Sunt inflativa cum pellibus atque nociva,
Pellibus ablatis sunt bona pisa satis.

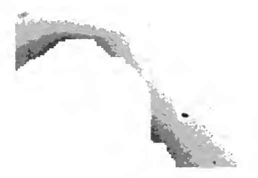
La meilleure manière de conserver les pois pour les manger pendant l'hiver, consiste à les choisir bien tendres, à les mettre, après les avoir écossés, dans l'eau bouillante, d'où on les retire après un bouillon. On les jette ensuite dans l'eau fraîche, on les retire et on les expose au grand air et à l'ombre sur une nappe. On les remue de tems en tems pour les sécher. Lorsqu'ils sont bien secs, on les met dans des vaisseaux hermétiquement clos et tenus dans des lieux qui ne sont pas humides.

Il y a beaucoup de variétés de pois. Il y a le pois commun, le michaux, celui de Hollande, le pois baron, le pois suisse, le pois carré, le normand, le vert d'Angleterre, celui de Clamart, le pois sans parchemin, etc.

POIS CATIANG. En Chine et dans toute l'Inde, il n'est pas de graine plus renommée que le pois catiang. On fait avec cette graine, analogue à notre haricot, une bouillie claire, sorte de boisson qu'on offre dans les visites et autres circonstances remarquables.

POIS CHICHE (*cicer arietinum*, L.). C'est une espèce de pois marquée d'un point saillant, et dont il y a trois variétés. Ce légume est surtout connu dans les pays méridionaux. En Espagne on le regarde comme une production très-précieuse pour la nourriture de l'homme; il y est universellement employé dans les soupes, dans les mets, et particulièrement dans le ragoût favori de tous les ménages, qu'on appelle l'*olio*.

Il n'est pas de famille dans le midi de la France qui ne mange des pois chiches le dimanche des Rameaux. On fait dériver cet usage d'une circonstance qui arriva lorsque Jésus, monté sur une ânesse, fit son entrée dans Jérusalem, accompagné de ses disciples, qui portaient à la main une branche de palmier. Pendant qu'il bénissait la foule, l'ânesse se mit à brouter des pois chiches, et c'est en commémoration de ce jour qu'on est dans l'habitude de manger ce légume le dimanche des Rameaux.



Le pois chiche est très-difficile à cuire, car outre qu'on doit le mettre tremper la veille, il faut y ajouter des cendres ou de la potasse. En Espagne on donne le nom de *garbansoz* à ces pois; ils y sont plus gros et meilleurs qu'en France; ils sont aphrodisiaques, nourrissent beaucoup, et sont moins venteux que les autres légumes, malgré l'opinion contraire de Galien.

Le docteur Chrestien emploie ce légume avec succès dans la jaunisse et dans les affections atrabilaires.

M. Figuier en a fait l'analyse. Il pense que sa propriété nutritive est due à la fécule, à l'albumine et à la matière végéto-animale qui y sont contenues en grandes proportions. (*Bulletin de Pharmacie*, 1809, pag. 529.)

M. Dulong, qui a fait de même l'analyse de ces pois, a toujours reconnu, dans la liqueur exsudant des pois chiches, la présence des acides malique et acétique, mais jamais de l'acide oxalique.

Les femmes du peuple ajoutent à la décoction des pois chiches du persil et du safran, et en boivent quelques jours avant ou au commencement de l'époque périodique, pour l'exciter.

Le pois chiche est de tous les grains légumineux celui qui, torréfié, approche le plus du goût du café; aussi dans certains pays les cafetiers mêlent ce dernier avec les pois chiches d'Espagne.

Ce légume ne plaît pas en France à tout le monde; mais de bonne qualité, et bien cuit, il est sain, nourrissant, et vaut mieux que beaucoup d'autres.

Dans les pays chauds, les tiges et les feuilles laissent transsuder pendant la floraison une liqueur acide, assez forte pour corroder les bas et les souliers de ceux qui marchent dans les champs où l'on cultive ces plantes.

POIS MARITIME (*pisum maritimum*, L.). Cette plante croît naturellement sur les bords de la mer, en Italie, dans le nord de la France, en Belgique, en Angleterre, etc. Ses

graines ont une amertume désagréable ; néanmoins, dans plusieurs parties de l'Angleterre les pauvres les recueillent, dans des années de disette, pour les employer comme aliment.

POISSON (*piscis*). Le poisson est un animal aquatique, dont les caractères distinctifs sont d'avoir une colonne vertébrale, le sang rouge et froid, et de respirer par des ouies. On le reconnaît encore à ses nageoires garnies de rayons, et aux écailles qui le recouvrent. Ces deux derniers caractères ne se rencontrent pas dans tous les genres de poissons. D'après cette définition, les familles aquatiques des amphibies, des phoques, des lamentins, des baleines, des dauphins, qui sont tous vivipares et à sang chaud, et qui respirent l'air par des poumons, sont exclus de la classe des poissons. Il en est de même des grenouilles, des salamandres, des tortues de mer, des seiches, des poulpes, des lièvres de mer.

Les moules, les pétoncles, les huîtres, les buccins, les pourpres et autres animaux à sang blanc et sans vertèbres, sont appelés *coquillages*.

On a fait une observation singulière dans l'île de Luçon. On y a trouvé de petits poissons très-bien portans dans un ruisseau où la chaleur de l'eau est presque bouillante, c'est-à-dire à soixante degrés du thermomètre de Réaumur.

Nombre de poissons de mer entrent dans les fleuves et les rivières. Leurs chairs ne seraient point aussi estimées s'ils n'avaient resté long-tems dans l'eau douce.

Les Romains connaissaient les moyens d'élever les poissons de mer dans l'eau douce. Cet usage s'est conservé en Sicile, pour en améliorer la qualité. Le mulet et le homard, qu'on transporte dans le lac de Biviéra, en sont un exemple. La loche devient dans l'eau douce deux fois plus forte qu'elle ne l'est dans la mer. Il en est de même de la limande. Les huîtres ne sont jamais bonnes avant d'avoir été transportées dans l'eau douce. Les poissons de mer qui y

vivent sont le congre, la sardine, la molette, l'alose, la grande et la petite lamproie, l'épinoche, l'éperlan, le surmulet, le carrelet, le hareng, la morue, la loche, la loche rouge, le langoustin, le saumon, l'anguille, la chevrette, la crabe, etc.

M. Arnold a en outre acclimaté, dans l'eau douce, la limande, la sole, le boulereau, le bellicant, le turbot, les huîtres, les moules, etc.

Les anciens distinguaient deux espèces de poissons, ceux qui sont légers sur l'estomac, et ceux qui le surchargent. Hippocrate dit que les plus pesans sont ceux qui vivent dans des lieux bourbeux et marécageux; que les plus légers et les meilleurs au goût sont ceux que les anciens appelaient *littorales*, *saxatiles*, qui ont une chair blanche, molle, et qui vivent dans l'eau la plus pure.

Les poissons de mer sont plus nourrissans et plus sains que ceux d'eau douce.

Les poissons sont en général de nature froide et humide, les uns plus que les autres. Leur substance varie beaucoup; les uns se digèrent facilement et donnent un bon suc; les autres difficilement, et engendrent beaucoup de matières excrémentitielles.

Les poissons des étangs et ceux qui vivent dans les eaux croupissantes et de mauvaise odeur, sont insalubres et malsains.

On estime beaucoup les poissons qui vivent dans les eaux rocailleuses et très-claires. Ils se digèrent facilement et ne nonrrissent ni trop ni trop peu.

Les poissons recouverts d'écailles, ayant une chair tendre et friable, sont plus sains que ceux qui sont sans écailles, car ceux-ci sont glutineux, lourds et froids.

Les poissons qui vivent dans les hautes mers sont les meilleurs, parce qu'ils sont agités par les ondes de la mer, laquelle les rend plus secs.

Ceux que l'on prend sur les bords du rivage sont moins

bons, parce que, outre qu'ils sont moins agités, l'eau de ces rivages est malpropre et stagnante.

D'après ces généralités, il sera facile de distinguer la nature de diverses espèces de poissons, leur salubrité ou leurs propriétés nuisibles. Il en sera question à l'article de chaque poisson.

Une des qualités de la nourriture du poisson est d'exciter les organes de la génération. Les poissons cartilagineux passent pour les plus stimulans. La poulpe et la seiche sont de même aphrodisiaques.

Juvénal dit que les Romains mangeaient les huîtres le soir pour s'exciter au coït:

Grandia quæ mediis jam noctibus ostrea mordet.

La chair des poissons mâles est préférée à cause de ses laitances, surtout parmi les carpes; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair, celle des femelles vaut mieux, surtout parmi les anguilles.

La chair de certains poissons contient une substance grasse qui la rend de fort difficile digestion. Le bouillon qu'elle donne n'a aucune saveur; il est même d'une odeur désagréable.

Le poisson se mange frit, rôti ou bouilli. On le frit, soit au beurre, soit à l'huile. Au beurre, il est un peu difficile à digérer. Le poisson rôti sur le gril, ou à la broche, convient mieux à l'estomac. Celui qui est bouilli convient aux tempéramens délicats, pourvu qu'il ne soit pas trop assaisonné.

Le poisson salé ne convient qu'aux estomacs robustes.

Le poisson contient, outre la fibrine, la gélatine et l'albumine, comme les animaux terrestres, du phosphore et de l'hydrogène; d'où il suit que cette nourriture est échauffante et aphrodisiaque; aussi certains ordres religieux, qui ne vivaient que de poissons, pouvaient avoir mérité leur réputation.

Le poisson contient moins de substance nutritive que la viande ; il n'a point d'osmazome.

Manière dont les Chinois engraissent le poisson.

On rencontre à la Chine beaucoup d'étangs dans les jardins maraichers, où ils servent comme bassins pour l'arrosage, et comme réservoirs pour élever et engraisser du poisson. On y met une quantité proportionnée de jeune fretin qu'on va acheter au marché, où on le trouve vivant, et on l'y nourrit avec du riz cuit, auquel on ajoute du sang de quelque animal, de l'eau de vaisselle, des tripes, des débris de végétaux, etc. Les Chinois emploient aussi, dit-on, quelques substances oléagineuses qui, en rendant le poisson plus vorace, lui procurent un embonpoint plus rapide ; mais ce fait n'est pas bien constaté. Le poisson, soigné de cette manière, grossit très-vite, sans toutefois acquérir beaucoup de poids ; la perche, par exemple, qui est le poisson le plus recherché, ne parvient jamais à plus d'une livre; mais du moment qu'elle a trois ou quatre pouces de longueur, elle met très-peu de tems à grossir et à devenir marchande. (*Quaterly journal of Science.*)

Le procédé suivant est celui qui jusqu'à ce jour a été employé avec succès pour conserver le poisson.

On prépare avec de la mie de pain tendre, et suffisante quantité d'alcool à trente-deux degrés, une pâte de consistance moyenne, dont on remplit la bouche et les ouies du poisson. On l'enveloppe ensuite d'orties fraîches, et on met par dessus une couche de paille qu'on a soin d'arroser de tems en tems. Par ce moyen on a vu transporter au fort de l'été, et à des distances très-grandes, du poisson qui, en arrivant, avait le caractère de celui qui vient d'être pêché.

Il est arrivé même, lorsque le trajet est court, que l'esprit de vin, qui porte une action stupéfiante sur le poisson,

lui conserve la vie, et qu'après lui avoir ôté la pâte alcoolique et l'avoir remis dans l'eau, il sort de l'état de mort apparente où il était. (*Journ. des Connaissances usuelles.*)

On voit, dans *le Propagateur*, l'emploi du sucre pour la conservation du poisson. Le docteur Mac-Cuilloch dit qu'une cuillerée de sucre brut suffit pour conserver un saumon de cinq à six livres; qu'il faut ouvrir le poisson et en saupoudrer de sucre la partie musculaire, et le laisser ensuite à plat pendant deux ou trois jours. Après quoi on le fait sécher, on l'essuie et on l'expose à l'air de tems en tems pour empêcher la moisissure. On dit que l'auteur a conservé par ce procédé, et pendant long-tems, non-seulement du saumon, mais aussi des merlans et du cabillaud. On peut essayer ce moyen en y ajoutant, si l'on veut, un peu de sel.

POISSON LUNE (*tetrodon mola*, L.). Ce poisson se trouve dans la Méditerranée et dans l'Océan. Sa chair est peu agréable, visqueuse et gluante; elle répand une mauvaise odeur, est très-grasse, et par conséquent fort indigeste. Le foie de ce poisson est très-estimé.

POISSON ROYAL, que l'on nomme en Languedoc *peis rei*. Ce poisson ressemble à l'ombre. Sa chair est délicate, blanche et de facile digestion. On en prend beaucoup à Gênes, ainsi qu'à Naples.

POIVRADE. Espèce de sauce que l'on prépare avec du vinaigre, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, du girofle et de l'ail, que l'on fait bouillir, et dont on assaisonne un levreau ou des artichauts. Ce condiment est très-échauffant; il ne convient qu'aux tempéramens froids, phlegmatiques, et aux vieillards.

POIVRE (*piper nigrum vel album*, L.). Espèce d'épicerie des Indes orientales, qu'on achetait autrefois au poids de l'or, selon Pline, qui croît sur un petit arbrisseau, et vient en grappes par petits grains ronds. Cet arbrisseau

fleurit tous les ans, et même deux fois lorsqu'il est vigoureux.

C'est en ôtant l'écorce du poivre que l'on forme le poivre blanc. Pour cela on le fait macérer dans l'eau de mer; l'enveloppe s'enfle et s'ouvre, et il en résulte un grain blanc que l'on fait sécher. Il est plus doux que le noir. On doit choisir le grain le plus gros, celui qui est récent, entier, et qui ne pique pas subitement la langue.

Cet aromate est d'un usage fort ancien; on croit même qu'il était connu chez les Grecs, du tems de Théophraste et de Dioscoride. Son usage n'était pas moins répandu chez les Romains. Horace en parle plusieurs fois dans une de ses satires, où l'on voit que Catius se vantait d'avoir perfectionné l'assaisonnement de plusieurs mets :

Primus et invenior piper album cum sale nigro, etc.

C'est l'aromate le plus généralement employé. On l'a toujours recherché avec avidité. Les peuples qui paraissent en faire le plus d'usage sont les Asiatiques et les Indiens, dont l'estomac est affaibli par la transpiration excessive résultant de la chaleur du climat, de l'humidité, et d'une nourriture trop végétale.

L'emploi modéré du poivre, associé aux alimens, est sans doute un bon moyen d'augmenter l'action languissante de l'estomac chez les phlegmatiques ou les vieillards, et chez les personnes trop grasses, livrées à la vie sédentaire; mais ce condiment ne convient pas aux jeunes gens, aux bilieux, aux nerveux, aux tempéramens secs, irritables, ni aux personnes sujettes aux affections de l'estomac, aux dartres, aux hémorragies, ou qui sont disposées aux maladies de la poitrine, etc.

Le poivre est un excellent tonique, propre à exciter l'appétit et à favoriser la digestion, mais il faut que l'estomac soit exempt d'irritation ou d'inflammation.

C'est une grande erreur populaire de croire le poivre

rafraîchissant. Il est certain que le poivre fin s'attachant davantage aux parois de l'estomac, y séjourne plus longtems que celui qui est un peu gros, qu'il y excite de l'ardeur et même de l'inflammation.

On a trouvé le moyen de sophistiquer le poivre et d'en faire un artificiel dont on prétend qu'il y a des fabriques. Le poivre factice ressemble beaucoup au naturel ; il est fait avec la farine de seigle et le piment de Provence, qu'on enveloppe de poudre de moutarde.

Les Indiens en emploient beaucoup, surtout dans les mois pluvieux, et pour les tempéramens phlegmatiques. Les Romains en faisaient aussi une grande consommation.

D'après l'analyse qui a été faite du poivre commun par MM. Pelletier et Pontet, pharmaciens de Marseille, il résulte qu'il est composé :

D'une matière cristalline particulière (pipurin),

D'une huile concrète très-âcre,

D'une huile volatile balsamique,

D'une matière gommeuse colorée,

D'un principe extractif analogue à celui des légumineuses,

D'acide malique et d'acide tartrique,

D'amidon, etc. ;

Et qu'enfin le poivre doit sa saveur à une huile peu volatile.

POIVRE A QUEUE ou CUBÈBE. (Voir ce mot.)

POIVRE AMOLAGO (*piper plentagineum*, Lamarck). Appelé à Saint-Domingue plantain, il a des chatons bruns que l'on emploie en Amérique et au Mexique, ainsi que dans les Indes orientales, pour préparer une boisson stimulante et aphrodisiaque.

POIVRE CARPUNYA (*piper carpunya*, Ruiz.). Les fleurs de ce poivre conservent une odeur fort agréable. On en fait une espèce de thé qui aide à la digestion.



POIVRE DE THEVET. Les Hollandais et les Portugais le nomment *amomum*. Ce fruit ressemble au poivre ordinaire par sa grosseur et sa figure. Il est âcre, aromatique, et de la saveur du girofle, dont il a les propriétés ; aussi lui donne-t-on parfois le nom de *petit girofle rond*.

POIVRE DICHOTOME (*piper dichotomum*, Ruiz.). Cette espèce de poivre vient dans les forêts de Chinchao, au Pérou. Ses feuilles répandent une odeur aromatique très-agréable. On les emploie en infusion comme stomachiques.

POIVRE MOHOMO (*piper citrifolium*, Lamarck). Cette espèce donne au Pérou des fruits qui ont la même saveur que le poivre ordinaire, et qui peuvent le remplacer.

POIVRE SIRIBOA (*piper siriboa*, L.). Dans les îles Palars, le siriboa est infusé dans l'eau pour faire la boisson *schiaka*, qui est un excitant fort agréable et utile aux naturels du pays.

POLE (*pleuronectes cynoglossus*, L.). Poisson de la mer du Nord, qui est parfois long de trois pieds. Espèce de sole, plus épaisse et plus courte que la sole ordinaire. Sa chair est un aliment savoureux et de facile digestion, mais elle ne vaut pas cependant celle de la sole.

POLENTA. C'est la bouillie faite, soit avec la farine de châtaigne, soit avec celle de l'orge nouveau. Celle que l'on prépare avec l'orge est la meilleure. Cet aliment est fort commun en Italie ; il est même certains pays où on la mange en place de pain. Les anciens Grecs en nourrissaient les soldats ; ce que les Romains blâmèrent, parce que c'est un aliment trop léger pour celui qui est obligé d'exercer ses forces ; aussi ne convient-il guère qu'aux personnes sédentaires. La polenta que l'on fait avec les châtaignes en a les propriétés.

POLYPHAGE (*polyphagus*). On appelle de ce nom les animaux et principalement l'homme, qui peut manger de beaucoup d'espèces d'alimens.

POLYPORUS A BOUQUET (*boletus ramosissimus*, Schœff.).

Ce champignon croît au pied des vieux chênes ; il forme des touffes qui ont jusqu'à un pied et demi de diamètre. Il paraît en septembre et octobre. On le trouve dans toute l'Allemagne, en Hongrie, en Italie et en France. Le poids de ce champignon s'élève quelquefois à quarante livres et plus. On en fait usage comme aliment, et un seul pied sert à la nourriture de plusieurs individus. (Voir article CHAMPIGNON.)

POMATOME TÉLESCOPE (*pomatomus telescopus*, Risso). Poisson long d'environ un pied, dont la tête est grosse, le museau arrondi, les lèvres épaisses, la bouche ample, la prunelle d'un bleu transparent. Ce poisson, d'une excessive rareté, se trouve dans les profondeurs de la mer de Nice, où on le nomme *ugliassou*. Sa chair est ferme, tendre, d'une saveur délicieuse et de facile digestion.

POMME (*pomum*, *malum*). Fruit à pepin, trop connu pour le décrire. Il y en a une infinité de variétés. Je parlerai seulement de celles que l'on préfère.

La pomme *calville d'été* : chair très-blanche, saveur légèrement aigrelette, assez agréable ;

Le *pigeonneau* : chair aigrelette un peu sucrée, agréable ;

La pomme de *Saint-Jean* : chair tendre, douce, agréable ;

La *violette* : saveur sucrée, parfum de violette ;

La *rambour d'été* : chair blanche, saveur aigrelette lorsqu'elle n'est pas trop mûre, car alors elle devient cotonneuse ;

La *pomme de châtaignier* : chair blanche, saveur un peu sucrée et légèrement acide ;

Le *gros faros* : chair blanche, croquante, douce, sucrée, un peu relevée et fort agréable ;

Le *gros api d'été* : chair blanche, cassante, sucrée, parfumée, relevée et excellente ;

L'*api* : chair fine, blanche, ferme, croquante, saveur douce, agréable ;

Le *fenouillet rouge* : saveur sucrée, très-parfumée et fort agréable ;

Le *postophe d'été :* chair grenue, saveur relevée et agréable ;

Le *calville malingre :* chair très-blanche, saveur relevée, aigrelette et fort agréable ;

Le *calville rouge :* chair blanche, saveur douce, agréable et assez relevée ;

Le *calville blanc d'hiver :* chair blanche, tendre, sucrée, un peu parfumée, très-agréable, et l'une des meilleures ;

La *pomme d'or :* chair blanche tirant sur le jaune, saveur légèrement acide, sucrée et très-agréable ;

La *reinette dorée :* chair ferme, blanche, saveur à peine acide et très-sucrée ;

La *reinette blanche :* chair blanche, aigrelette, peu sucrée et peu relevée ;

La *reinette de Hollande :* chair très-blanche, saveur douceâtre, peu relevée, cependant agréable ;

La *nonpareille :* chair d'un blanc jaunâtre, tendre, acide, fort agréable ;

La *haute bonté :* tendre, blanc-verdâtre, très-odorante, saveur aigrelette et assez agréable ;

La *grosse reinette d'Angleterre :* chair assez fondante, d'abord légèrement acide, ensuite douce et sucrée ;

La *Reinette grise :* ferme, fine, très-peu acide, assez sucrée et fort agréable.

Dans les îles de l'Archipel, où les pommes sont fort rares, on en fait plus de cas qu'à Paris des oranges. Le jour de la Saint-Jean, les jeunes Grecques s'en font une espèce de ceinture qu'elles appellent *kledonia.* Elles gravent leur nom sur ces pommes, les ornent de fleurs et de rubans, et les conservent avec soin. Si les pommes se flétrissent promptement, c'est un présage funeste; mais si elles se conservent intactes, on regarde cela comme l'annonce d'un mariage et d'un bonheur constant.

Les pommes sont rafraîchissantes et saines, mais elles ne conviennent pas aux personnes dont l'estomac est faible ;

aussi vaut-il mieux les manger cuites avec du sucre anisé ou rosat.

Les chimistes ont découvert dans la pomme un acide qu'ils ont nommé *acide malique*.

Les pommes austères vertes sont froides et astringentes. Celles qui sont acides rafraîchissent. Les douces lâchent le ventre. Les vertes ne valent rien.

Il y a une variété de pomme que les Anglais nomment *arak*, qu'ils cueillent verte, en expriment le jus et le vendent sous le nom de *verjus*.

A Altembourg, en Saxe, on a vu dans un jardin un pommier portant deux cent soixante-huit espèces de pommes et d'autres fruits greffés sur le même tronc; cet arbre produisait à différentes époques.

Les pommiers viennent avec peine dans les pays chauds, surtout le long de la mer. Ils sont rares en Italie et en Provence, ce qui est vrai de la basse, et non de la haute Provence.

Le produit le plus important de la pomme est le cidre. (Voir cet article.)

Les pommes ont des qualités différentes, selon la différence de leur goût.

Il y a plus de trente espèces de pommes.

La manière de conserver ce fruit, pratiquée par plusieurs fermiers d'Amérique, consiste à le mettre dans des tonneaux avec du sable bien sec, un lit de sable et un lit de pomme, ce qui a l'avantage de le préserver du contact de l'air; elle le prive de l'humidité. Ce sable en absorbant une partie, il ne reste aux pommes que ce qui est nécessaire pour les garder en bon état. Elles conservent aussi leur arome.

POMME D'ADAM. Arbre dont les branches et les feuilles ressemblent à celles du limonier, mais elles sont plus larges et plus grandes. Les fleurs ressemblent à celles du citronnier. Ce fruit a la forme de l'orange, mais il est plus gros,

d'un jaune plus foncé et d'une odeur moins forte. Sa chair est semblable à celle du citron ; elle est pleine de suc, et a un goût approchant de celui de l'orange. Mêmes propriétés que celle du limon.

POMME D'AMOUR (tomate) (*lycopersicon*). Cette plante appartient, comme la mélongène ou aubergine, à la famille des *solanum*. On la nommait autrefois *pomme d'or*. Elle produit un fruit gros, rond, cannelé sur les côtés, rouge quand il est mûr, et acide. Il rafraîchit et humecte. On en fait un grand usage dans les pays chauds, en Italie, en Provence et en Espagne. C'est un aliment sain et agréable, dont cependant tout le monde n'aime pas le goût. Ce fruit ne produit jamais de mauvais effets. On l'accommode de différentes manières. La feuille est extrêmement puante. Si par hasard on se trouvait incommodé en mangeant des pommes d'amour, il faudrait employer le vinaigre.

Les tomates étaient presque entièrement inconnues à Paris avant la révolution. C'est à l'affluence des gens du Midi qu'elle a amenés dans la capitale, qu'on doit de les y voir acclimatées. D'abord fort chères, elles sont devenues ensuite très-communes, et en 1802 on les voyait à la Halle par grands paniers, tandis qu'elles s'y vendaient auparavant par demi-douzaine.

POMME DE MERVEILLE (*momordica balsamina*, L.). Plante annuelle, originaire des Indes, et qui vient très-bien dans les jardins; elle produit un fruit que l'on mange cru pour se rafraîchir.

POMME DE PIN. Le docteur Paulet a nommé ainsi un agaric que l'on trouve dans les bois qui environnent Paris, lequel a une odeur de farine fraîchement moulue, et une odeur cadavéreuse lorsqu'il est décomposé. Ce champignon est blanc, a des tubercules gris sur le chapeau ; ses lames sont couvertes d'un voile. Sa chair n'incommoda pas un chien qui en mangea, mais il est prudent de n'en pas user.

POMME DE TERRE, MORELLE TUBÉREUSE (*solanum tu-*

berosum, L.). Cette plante si précieuse est due à l'Amérique méridionale. Clusius fut, dit-on, le premier botaniste qui en reçut à Vienne deux tubercules en 1588, de Philippe de Sivry, seigneur de Valheim. Guillaume Bowles, dans l'introduction de son *Histoire naturelle d'Espagne*, dit que les premières qui furent apportées de l'Amérique furent cultivées dans la Galice. Leur culture fut connue au Pérou dans le seizième siècle. Ce fut aussi vers la fin du même siècle qu'elles furent cultivées en Franche-Comté, en Lorraine, en Bourgogne, dans le Lyonnais, où sans doute elles avaient été apportées d'Italie. Ce fut l'amiral Walther Raleig qui le premier apporta cette plante. C'est principalement à Parmentier que l'on est redevable de sa culture dans toute la France. Il affermait aux environs de Paris des terres pour y cultiver la pomme de terre; mais personne n'en voulait. Cependant il apprit qu'on lui en volait pour en manger; il en fut enchanté et continua ses plantations, pour qu'on les lui volât, pensant que les voleurs contribueraient à vaincre le préjugé qui existait contre cet aliment. C'est sans doute la seule fois que les voleurs aient rendu quelque service à l'humanité. Enfin cette plante est aujourd'hui cultivée dans presque toutes les parties connues de la terre.

Celles qu'on doit préférer sont les variétés suivantes:

La truffe d'août, rouge, pâle et fort bonne.

La hollande jaune, longue, aplatie, farineuse, est une des plus délicate.

La vitelote, dont la chair est ferme et de bon goût. On la la met avec toutes sortes de viandes.

La grosse ronde blanche, très-productive pour la nourriture du pauvre.

Dans les fabriques de fécule on emploie la patraque jaune, parce qu'elle donne plus de substance.

L'américaine, qui se conserve bonne presque toute l'année sans pousser.

En 1775 ou 76, Parmentier donna un grand dîner où il

ne fit servir que des pommes de terre, accommodées de différentes manières, et même les boissons étaient extraites de ce tubercule.

Aujourd'hui tout le monde sait que la pomme de terre est un aliment léger, de facile digestion, qu'elle ne produit ni aigreurs ni flatuosités, comme il arrive pour la plupart des farineux. Elle nourrit beaucoup.

Parmentier fut le premier à confectionner du pain avec la pomme de terre.

Ce pain se fait avec parties égales de farine ordinaire et de pommes de terre cuites et bien pilées, une demi-once de levure et un gros et demi de sel pour une livre de chacune des deux premières substances.

On fait aussi du pain avec une livre de fécule, une livre de pommes de terre cuites et réduites en pulpe, une livre de farine, six gros de levure, deux gros de sel.

La troisième espèce de pain sans farine, se confectionne avec une livre de fécule, autant de pulpe, demi-once de levure et un gros et demi de sel.

On mange les pommes de terre de différentes manières. Selon Samuel Hayes, esq. d'Arondale, en Islande, la suivante est la meilleure.

Après les avoir lavées, on les met dans de l'eau froide sans les en couvrir. Si les pommes de terre sont passablement grosses, il sera nécessaire, lorsqu'elles commenceront à bouillir, d'y jeter de l'eau froide, et de le répéter jusqu'à ce qu'elles soient cuites; il faut une heure ou une heure et un quart.

Pendant l'ébullition il faut y jeter un peu de sel; plus la cuisson est lente, mieux elle réussit. Les pommes de terre étant cuites, on en jette l'eau et on laisse évaporer l'humidité en remettant sur le feu le vase dans lequel on les a fait bouillir. Cette précaution les rend extrêmement sèches et farineuses. Il n'y a, dit le comte Rumfort, que l'expérience qui puisse faire connaître la supériorité de

cette manière de faire cuire les pommes de terre, lors surtout qu'elles sont de bonne qualité et farineuses.

C'est au respectable Malesherbes qu'est due la méthode de convertir la pomme de terre en semoule, en gruau, etc.

On sait que l'on tire de la pomme de terre de l'eau-de-vie, de l'alcool; c'est surtout en Suède, en Allemagne et sur les bords du Rhin, qu'on s'occupe de cette distillation. Depuis deux ans le gouvernement a supprimé à Paris les distilleries d'alcool de pomme de terre.

Les habitans de la Virginie font avec ce tubercule une liqueur fermentée qu'ils nomment *mobbi* et *jetici*.

M. Vauquelin a fait l'analyse de quarante-sept variétés de pommes de terre, qui lui furent remises par la Société d'Agriculture, pour connaître principalement les quantités relatives d'amidon, de parenchyme et de matière extractive que chaque variété pouvait contenir. Onze ont fourni depuis le cinquième jusqu'au quart de leur poids d'amidon; deux seulement n'en ont donné que le huitième. Onze variétés n'ont diminué que des deux tiers par la dessiccation, et ce sont celles qui ont donné le plus d'amidon. Dix ont perdu les trois quarts, et six près des quatre cinquièmes par la même opération.

L'*orpheline* contient 122 gr. d'amidon,

La *décroisille*, 119,

L'*oocnoble* et la *petite hollandaise*, 111 gr.,

La *brugeoise*, 107. Ce sont celles qui contiennent le plus d'amidon.

Les variétés les plus riches en parties alimentaires sont la *lehugin*, le *calicuger*, la *violette franche* et l'*imbriquée*, la *kidney* et la *bleue des forêts*, la *grosse zélandaise*.

La *beaulieu* paraît être la plus aqueuse.

L'analyse des matières solubles de la pomme de terre est la plus intéressante pour le chimiste.

Le lavage des pommes de terre écrasées contient les substances suivantes :

De l'albumine colorée, qui fait environ les sept millièmes de la pomme de terre;

Du citrate de chaux;

De l'asparagine, dont la quantité n'a pas été exactement déterminée à cause de sa solubilité;

Une résine amère, aromatique et cristalline, en très-petite quantité;

Du phosphate de potasse et de chaux;

Enfin une matière animale particulière qui peut faire les quatre ou cinq millièmes de la pomme de terre.

Les seuls principes des pommes de terre qui aient une saveur marquée, sont la résine et surtout la matière animalisée; ce sont aussi les seuls qui soient colorés. Ainsi l'arome et la saveur des pommes de terre qui ont cuit dans la cendre, dans leur propre suc, sont dus à ces deux corps.

La matière animale de la pomme de terre jouit de propriétés remarquables. Sa saveur est analogue à celle des champignons comestibles; elle n'est point coagulée par les acides, ni par le chlore, ni par la noix de galle. M. Vauquelin se proposait de revenir sur cette matière, et de la désigner par un nom particulier. (Extrait du *Journal de Physique*, par Pelletier; août 1817.)

Moyen pour conserver les pommes de terre, extrait du Magasin encyclopédique, par M. Costel.

On met dans un panier à claire-voie des pommes de terre que l'on trempe dans l'eau bouillante; au bout de quatre secondes on enlève le panier, on verse les pommes de terre sur le plancher. On les expose ensuite au soleil et à un courant d'air, pour les sécher rapidement; on les garde dans des chambres très-aérées, pour les préserver de toute humidité; on les remue fréquemment; on les tient étalées sans être entassées; on les change souvent de place.

Le *Mercure de la Souabe* a publié un moyen de se pro-

curer en toutes saisons une grande quantité de pommes de terre. Ce moyen consiste à mettre dans la cave une couche d'un pouce d'épaisseur de deux tiers de sable fin et d'un tiers de terre ordinaire. On a mis par dessus en avril trente-deux pommes de terre jaunes, dont la peau était mince; on ne les a ni enterrées ni couvertes; elles ont germé abondamment, et en novembre suivant on en a recueilli plus d'un quart de boisseau fort bonnes. Pendant ces six mois on ne leur a donné aucun soin, et elles ont prospéré sans l'influence ni du soleil ni de la lumière.

Cet essai pourrait être appliqué partout où se trouvent des souterrains qui ne sont ni trop froids ni trop humides.

Pfaff, professeur de chimie à Kiel, et Vibourg, professeur à Copenhague, se sont livrés en 1807, à l'insu l'un de l'autre, à des recherches sur l'inocuité des pommes de terre prématurées et des pommes de terre rouges. Ils sont arrivés aux mêmes résultats. Ayant pensé avec raison que la police, par excès de zèle, peut quelquefois, faute de lumières, et en cédant aux préjugés, nuire au peuple, en lui défendant cependant, dans son intérêt, de manger ces pommes de terre avant leur parfaite maturité, ils se sont décidés à publier leur ouvrage dans un seul et même volume.

Les expériences de Parmentier, d'Einhof et de ces professeurs ayant prouvé que les parties constitutives qui dominent dans les pommes de terre sont la fécule (*amylum*) et ensuite le gluten, d'où résulte leur propriété nutritive, c'est d'après la quantité de la fécule qu'elles contiennent qu'il faut prononcer sur leur maturité.

Pour savoir à quelle époque les pommes de terre peuvent devenir un aliment salubre, M. Pfaff les a soumises, depuis leur premier jusqu'à leur dernier développement, à des expériences très-exactes et difficiles, fondées en partie sur les effets qui résultent de leur usage. Ces expériences ont été faites sur des pommes de terre hâtives ou d'été, et sur quatre variétés de pommes de terre tardives ou d'hiver.

D'après dix-neuf analyses, M. Pfaff tire les conclusions suivantes, relativement à la nocuité ou à l'inocuité des jeunes pommes de terre, ou, ce qui serait plus exact, des pommes de terre d'une cueillette anticipée ou retardée. Les principes constitutifs de ces tubercules sont les mêmes à toutes les époques de leur accroissement, et il n'y a de variété que dans leur quantité relative ; variété telle que, dans toutes les sortes, les parties solides, surtout la fécule, augmentent, et les parties aqueuses diminuent par les progrès de la végétation. Plus la végétation est avancée, plus aussi la fécule prédomine sur le gluten. Le mucilage est dans le même rapport que l'eau; mais outre le mucilage, il s'y trouve quelque sel et un acide libre qui paraît plus abondant à la fin de la végétation. Le tannin n'existe que dans l'enveloppe de la pomme de terre; il n'y en a point dans sa chair. Il est en plus grande quantité dans les pommes de terre anticipées que dans celles d'une cueillette plus tardive.

Les pommes de terre où la fécule prédomine beaucoup sur le gluten prennent par la cuisson un aspect farineux.

Celles qui, étant cuites, restent dures, contiennent beaucoup d'albumine et plus de gluten que de fécule.

Quoique les jeunes pommes de terre contiennent des principes alimentaires, elles sont moins nourrissantes et ont moins bon goût que celles d'une maturité parfaite.

Ces professeurs ont prouvé que les jeunes pommes de terre ne sont point malfaisantes; ils en ont mangé dans toutes les époques de leur accroissement, sans jamais en avoir éprouvé des effets nuisibles; et s'il fallait d'autres preuves de leur inocuité, on les trouverait dans la santé des habitans de certaines contrées, où elles sont la nourriture exclusive des paysans.

Une opinion vulgaire, c'est que ces tubercules ont une propriété aphrodisiaque qui n'est point démentie par la fécondité de ceux qui s'en nourrissent.

Malgré ces considérations, ces deux professeurs conviennent que les avis et les défenses de la police peuvent, dans des cas particuliers, devenir nécessaires; par exemple, lorsqu'il se vend des pommes de terre gâtées et malsaines, ou de mauvaise espèce, telles que celles dont la moëlle est pénétré par des cercles rougeâtres et dont on ne fait usage que pour les bestiaux.

POMME ROSE (*citrus limetta pomum rosæ*, Risso). C'est une variété de citronnier, dont le fruit est acide, arrondi ou oblong, le plus souvent en forme de poire. Son écorce est dure, épaisse, raboteuse, d'un jaune safran, et d'une odeur agréable. On le cultive dans les environs de Nice. Le fruit a les mêmes propriétés que les autres citrons.

PONCIRE. C'est une espèce de citron fort gros, ovale, d'une odeur très-agréable, que l'on mange confit au sucre, et qui est un bon stomachique.

PONTAC. C'est un vin de France que les Anglais surtout recherchent beaucoup. Il est stomachique et éminemment tonique, mais il faut en boire modérément.

PORC. (Voir article COCHON.)

PORC MARIN. (Voir MARSOUIN.)

PORC SANGLIER. (Voir SANGLIER.) C'est un porc sauvage.

PORCELLE (*hypochæris maculata*, L.). Linné rapporte que les paysans de l'île de Smolend ramassent les feuilles de cette plante lorsqu'on fait les foins, qu'ils les cuisent comme les choux, et que cet aliment n'est pas mauvais.

PORC-EPIC (*hystrix*). On l'appelle *épineux*. Il ressemble beaucoup au cochon de lait, comme l'expriment les vers suivans :

Cognitus hystrix
Assimilat porcum : mentitæ cornua setæ
Summa cute vigent, oculis rubet; igneus ardor :
Parva sub hirsuto catuli vestigia dorso.

Cet animal est de la classe des hérissons. On en voit

dans l'Inde, en Afrique; on en mange en Italie. Ils sont rares en France. Le porc-épic se trouvait dans les armoiries de Louis XII.

Cette chair a un goût et une odeur désagréables; on la digère difficilement, parce qu'elle est très-grasse.

Selon Sparrman, on croit que la ressemblance de cette chair avec celle du cochon a contribué à lui faire donner ce nom. On s'en sert comme du lard au cap de Bonne-Espérance, après l'avoir fumée et séchée à la cheminée. Cet aliment ne convient ni aux estomacs faibles, ni aux mélancoliques, ni aux personnes sédentaires.

PORREAU (poireau) (*porrum*). Les anciens l'appelaient *porrum*, parce qu'il paraît et qu'il croît promptement. C'est une plante potagère du genre de l'ail, de la même nature, et jouissant des mêmes propriétes alimentaires que l'oignon, à un degré moindre cependant. Le porreau donne du goût au bouillon. Il est venteux; tous les estomacs ne s'en accommodent pas. On le mange cuit. Sa décoction est laxative.

On assure qu'une poignée de graines de porreau, mise dans un tonneau de vin, l'empêche de s'aigrir, et en corrige l'acide quand il existe.

PORTER. Espèce de bière forte, qui diffère de l'aile et de la bière blanche ou pâle, en ce que celle-ci est faite avec de l'orge très-desséchée. Elle est devenue fort à la mode en Angleterre, mais la bière ordinaire est plus douce et convient mieux à nos estomacs. Cette bière anglaise contient souvent des grains de coque de Levant, du suc de réglisse, de la thériaque, du tabac, de l'alun, du vitriol vert et de la colle de poisson. On ajoute quelquefois au porter appelé *kill-devil* du rhum nouvellement fait, ce qui la rend plus enivrante et par là plus pernicieuse pour les personnes disposées à l'apoplexie ou à d'autres affections de la tête. (Malcolm, dans le *Chronicle de Saint-James*, 17 mai 1806.)

PORTUNE (*cancer*, L.). Genre de crustacés qui se

nourrissent de mollusques, qu'ils brisent par morceaux et broient au moyen des osselets de leur estomac. Leur chair n'a pas le même goût dans toutes les espèces, et ce n'est que celles qui vivent dans les rochers qui sont employées comme comestibles. Les autres servent d'appât pour la pêche. On ne les prend qu'au moment des fortes marées. Il paraît qu'on les met dans du vinaigre, et, quoiqu'on puisse en manger beaucoup de préparées de cette manière, ils sont rarement indigestes. Ces crustacés abondent dans les mers qui avoisinent les tropiques; mais l'Océan septentrional n'en fournit que peu d'espèces, et qui sont petites ou de taille moyenne.

POSSET (*possetum*). Pour faire cette boisson on prend deux pintes de lait bouillant, que l'on verse sur une chopine de vin blanc, on ajoute deux ou trois onces de sucre, et l'on passe. Cette boisson est analogue au petit-lait au vin. Les Anglais font aussi le posset avec le lait bouilli, auquel ils ajoutent la bière.

POTAGE. Aliment dont la base est du pain coupé en tranches, qu'on a mis tremper ou mitonner dans du bouillon. Il y en a de différentes sortes, les uns au gras, les autres au maigre, qu'il serait trop long de rapporter. Il suffira de dire que les propriétés alimentaires du potage dépendent des substances avec lesquelles on le compose. En général c'est une nourriture légère, nourrissante, saine, et qui convient à presque tout le monde. Les personnes menacées d'obésité doivent en manger peu.

POTIRON (*cucurbita lagenari citrullus*). Espèce de citrouille, dont le fruit a une figure régulière. Ce légume est froid, très-aqueux, et nourrit peu. Il rafraîchit, humecte, calme la soif, l'âcreté de la bile.

Il y a le potiron hâtif, celui d'Espagne, qui est petit et qui n'en a que le nom.

En Hongrie on confit et l'on conserve les potirons de la même manière que l'on prépare les choux pour la chou-

croûte. Après avoir ôté tous les pepins et nettoyé l'intérieur, on passe sa chair sur un rabot qu'on emploie pour couper les choux ; on arrange ces fragmens dans des vases, par couches pressées et saupoudrées de sel.

On en fait un grand usage dans les cuisines. Certains estomacs s'en trouvent bien. Les potirons servent à faire des soupes fort agréables et saines, en les mêlant au lait.

POTIRON. On appelle vulgairement ainsi le bolet comestible, *boletus esculentus*. Ce champignon a un stipe compacte, charnu, brunâtre, ovale, semblable à un oignon, quelquefois alongé et long de quatre à cinq pouces. Cette espèce, commune dans les bois, est plus fréquente en juillet, août et septembre. Ce champignon pouvant être facilement confondu avec des espèces pernicieuses, on doit le cueilllir avec précaution. Avant d'en faire usage il faut le passer à l'eau bouillante, l'essuyer ensuite, et s'assurer avant tout qu'il ne change pas de couleur.

Sa saveur très-agréable le fait rechercher dans beaucoup de pays, où on le mange de diverses façons, soit avec du poivre, c'est-à-dire à la poivrade, ou cuit, apprêté de diverses manières, soit en fricassée de poulet, ou grillé avec du beurre ou de l'huile, du poivre, du sel, des fines herbes, de la chapelure de pain; on en fait aussi des beignets et d'excellentes crêmes ; on l'accommode avec des oignons roussis, et enfin des mêmes manières que le champignon de couche. En Hongrie on prépare avec le potiron des coulis très-estimés, et à cet effet on le conserve en le faisant passer au four ou à l'étuve ; on le fait revenir dans l'eau tiède, et on se sert de cette eau, dans laquelle on met bouillir des croûtes de pain ; après un tems suffisant on passe le tout, et l'on a un coulis épais, de consistance de purée, auquel on ajoute les champignons, qu'on a mis cuire à part dans le beurre avec l'assaisonnement convenable.

Il y a le potiron ou toupie,

Le potiron roux,

Le potiron gris ou vineux, ou l'oignon de loup,

Le potiron blanc; celui-ci se trouve dans le bois de Sénart,

Le potiron livide; on le trouve à Vincennes. Il est suspect. (Voir article CHAMPIGNON, pour les propriétés.)

POULARDE (*pullastra*). C'est une poule à laquelle on a enlevé l'ovaire pour la rendre grasse, tendre et stérile. Excellent aliment, de facile digestion, lorsqu'elle n'est pas trop grasse, et qui convient à tout le monde.

POULCRÉ. On appelle ainsi au Mexique une liqueur enivrante que l'on fait avec la sève de l'agave d'Amérique, nommé *margai* dans le pays. Cette liqueur, dont on fait une prodigieuse consommation, donne de l'eau-de-vie par sa distillation, et du vinaigre par son exposition dans un lieu chaud. C'est donc un véritable vin.

POULE (*gallina*). Tout le monde sait que les poules fournissent un bon aliment, que la chair des jeunes se digère facilement, qu'elle nourrit bien, et que celle des vieilles est dure et sèche. On dit que les poules blanches sont les plus mauvaises pour l'alimentation.

Les jeunes poules que l'ont vient de tuer sont dures; on a indiqué plusieurs moyens pour les rendre tendres. Celui d'Horace est exprimé par ces vers :

Si vespertinus subitò se oppresserit hospes,
Nec gallina malum responset dura palato,
Doctus eris vivam misto mersare falerno,
Hoc teneram faciet.

Cet aliment convient à tout le monde.

POULE D'EAU. La poule d'eau est assez commune; comme elle se nourrit de poisson, sa chair n'a pas un goût agréable. Elle ne convient qu'aux estomacs robustes. On la mange ordinairement rôtie.

POULET (*pullus gallinaceus*). Les jeunes poulets ne fournissent pas une substance suffisante pour nourrir les personnes qui font des travaux pénibles, mais bien celles qui

sont délicates, sédentaires, ainsi que les convalescens, parce qu'on en digère facilement la chair.

POULPETON. On donne ce nom à un ragoût fait avec de la viande hachée, recouverte de tranches de veau; on en fait aux concombres, aux bécasses, etc. (Voir ces articles, pour ce qui est des propriétés alimentaires.)

POUMON ou Mou (*pulmo*). Le mou se digère plus facilement que le foie et la rate, parce que sa fibre est moins serrée, plus molle; il est d'une saveur peu agréable. On fait avec le mou ou le poumon du veau des bouillons adoucissans. Cette substance n'est en usage que pour la nourriture des chats.

POURPIER (*portulaca oleracea*, L.). Le pourpier est originaire des Indes. Il croît maintenant en France, dans les lieux cultivés et les terrains sablonneux. Dans les jardins potagers on en a obtenu plusieurs variétés. Cette plante est potagère, aqueuse, fade et nitreuse. Il y a deux espèces de pourpier, le vert et le doré. On les mange en salade, en potage, on les met sous les viandes rôties. En Flandre on mange comme les asperges leurs tiges grosses et longues. Elles sont peu nourrissantes. Le pourpier calme, rafraîchit, et coagule le lait. On l'emploie aussi comme anti-aphrodisiaque, mais pour cela il faudrait en manger beaucoup. On le confit encore dans le vinaigre.

POURPIER DE MER (*atriplex portulacoïdes*, L.). Il croît sur les côtes maritimes; ses feuilles ont un goût âcre un peu salé, excitent l'appétit. Les Anglais et les Hollandais font macérer ses jeunes pousses dans du vinaigre, et les mangent en salade en place de câpres et de capucines. On n'en fait point usage en France.

PRALINES (*amygdala saccharo condita*). On appelle ainsi des amandes rissolées dans le sucre, gourmandise qui fatigue l'estomac et que l'on digère difficilement. Il faut que les enfans surtout en évitent l'usage. (Voir article SUCRERIE.)

PRESLE DES FLEUVES (la) (*equisetum fluviatile*, L.). On trouve la presle des fleuves en France, en Allemagne, dans le Nord, en Angleterre, etc. On assure que le peuple mangeait à Rome les jeunes pousses de cette plante; on en fait encore usage en Toscane.

PRÉSURE (*coagulum*). On donne ce nom à une matière que l'on trouve dans l'estomac des jeunes veaux qui n'ont pas encore mangé. Cette substance fait cailler le lait. On la conserve par le moyen du sel. Tous les autres moyens indiqués sont inférieurs : lorsqu'on veut l'employer, on coupe un morceau de cet estomac proportionné à la quantité de lait qu'on veut cailler, et cette proportion doit être d'autant moindre que la saison est plus chaude. On la met tremper quelque tems dans l'eau tiède, et on verse cette liqueur dans le lait, en l'agitant légèrement.

Il y a aussi une présure végétale, qui n'est autre chose que les étamines du chardon d'Espagne et des fleurs du *gallium*, appelée caille-lait, parce qu'elle jouit de cette propriété; il est encore d'autres plantes qui ont la même propriété.

PRÉVATS. Famille de champignons qui font partie du genre agaric, et dont la chair est piquante au goût, quoique non laiteuse. Il y a :

Le prévat blanc ou la girolle blanche,
Le prévat lilas,
Le prévat verdâtre ou verdoyant,
Le prévat tourné ou au tour,
Le prévat rosé ou cerise pâle, ou grande rougeote,
Le prévat bisote,
Le prévat rougeote,
Le prévat champignon des dames,
Le prévat gorge de pigeon,
Le prévat jaunâtre et blanchâtre.

On mange tous ces champignons, mais celui des dames est le seul qui soit recherché. (Voir art. CHAMPIGNON.)

PRIMEVÈRE DU PRINTEMS (*primula veris officinalis*, L.). Vulgairement *coucou*, *brayette*. Dans quelques pays les feuilles de cette plante se mangent en salade, quoique les bestiaux la refusent.

PRUNE (*prunus*). On connaît aujourd'hui plus de cent variétés de prunes, toutes distinctes les unes des autres par leur grosseur, leur forme, leur couleur, leur consistance et leur saveur. La plus hâtive des prunes est la cerisette, dont il y a une rouge et une blanche.

La prune de Catalogne est blanche, grosse et très-hâtive. La prune de Saint-Cyr est un damas noir. Le gros damas, qu'on appelle de Tours, est une des meilleures prunes. Il y a le petit damas noir, la prune de taureau, la prune de damas d'Italie, appelée *bonbouconé*, le perdrigon de Cernay, les prunes de damas rouges, blanches-violettes, la prune de Brignolles; les prunes abricotées; la diaprée, rouge, blanche; la mirabelle, la prune de drap d'or; le perdrigon blanc, noir, norman; la prune impériale, la royale; la prune de moyeu, la damasquinée; la prune de Jérusalem ou de Bordeaux, la prune de Montmirel, d'Ilvest, le saint-lô, le cœur de pigeon; la prune de Rhodes, le damas gris ou prune de monsieur; la prune virginale, la reine-claude, la prune de Pologne, de Suisse, la prune date, celle de sainte-catherine, le damas d'Espagne; le rognon de coq; la prune de saint-julien; la norbette, la suprême.

Toutes ces espèces de prunes rafraîchissent, humectent, lâchent le ventre, nourrissent peu, se corrompent facilement dans l'estomac, si l'on en mange trop, et donnent le cours de ventre et des fièvres bilieuses, lors surtout qu'on les mange lorsqu'elles ne sont pas encore mûres.

Les personnes qui ont l'estomac froid, humide, faible, ainsi que les vieillards, ne doivent pas en manger. Elles conviennent aux jeunes gens. Celles que l'on fait sécher et cuire sont plus salutaires, se digèrent plus facilement et tiennent le ventre libre.

Les prunes se conservent fort bien dans l'eau-de-vie avec du sucre ; on en fait des confitures, des marmelades et des pâtes sèches fort agréables, qui se peuvent garder deux ans et même trois ; cependant elies finissent par perdre leur qualité.

L'abondance du jus extrêmement sucré dont certaines prunes sont remplies, la facilité avec laquelle ce jus fermente, avaient fait espérer qu'on pourrait en tirer une boisson agréable, et qui, dans plusieurs pays, suppléerait au vin; mais toutes les tentatives faites à cet égard ont obtenu peu de succès.

Les Hongrois mettent des prunes en fermentation avec des pommes pour obtenir le *raki*, boisson moins spiritueuse que l'eau-de-vie, mais plus saine. Dans plusieurs provinces d'Allemagne, en Suisse et dans quelques parties de la France des bords du Rhin, on extrait du vin de prunes une liqueur alcoolique appelée *zwetschenwaser*, du nom de l'espèce avec laquelle on la fabrique le plus souvent, et qui, lorsqu'elle a vieilli, est aussi recherchée que le kirschenwaser.

Les expériences chimiques ont fait connaître qu'on peut tirer des prunes un sucre très-blanc, cristallisé et fort agréable au goût.

PRUNEAU. C'est le fruit du prunier que l'on a fait dessécher au soleil ou au four. Toutes les espèces de prunes sont susceptibles de cette préparation ; mais dans les pays où on en fait le commerce, on choisit celles qui sont plus charnues et qui perdent moins de leur qualité. Parmi celles qu'on emploie le plus communément, il faut compter la sainte-catherine, le gros damas de Tours, la diaprée rouge, la reine-claude, la questsche.

Les pruneaux qu'on appelle pruneaux rouges, pruneaux communs, et dont on fait une très-grande consommation, vu la modicité de leur prix, se fabriquent de la manière la plus simple. Ceux de Tours, d'Agen, qui sont plus déli-

cats, exigent plus de soin dans leur préparation. Les excellens pruneaux qu'on fait à Brignoles, et qui sont connus dans le pays sous le nom de *pistoles*, diffèrent entièrement de tous les autres pruneaux : dépouillés de leur peau et débarrassés de leur noyau, ils sont d'une couleur beaucoup plus claire, presque blonde, et forment en quelque sorte une confiture sèche. En Provence on prépare des pruneaux noirs qui restent naturellement bien fleuris, ce qui est dû à l'ardeur du soleil auquel on les expose pour les sécher. Dans les environs de Tours, c'est en employant successivement différens degrés de chaleur qu'on donne aux pruneaux cette belle apparence de fleur ou poussière blanche qui les couvre.

Les pruneaux cuits sont un aliment léger, laxatif, qui nourrit fort peu et que l'on donne aux malades.

PRUNELLE (*prunus insitiva*, L.). C'est le fruit du prunier sauvage, dont le goût est âpre, astringent lorsqu'il est vert, et qui lâche le ventre lorsqu'il est dans sa maturité. Ce fruit n'est pas estimé.

PRUNIER DE BRIANÇON (*prunus brigantiaca*). Les habitans de la partie des Alpes piémontaises qui occupe le territoire d'Oulx et de Cesana, où croît cet arbre, l'appellent *marmotier*. Le fruit leur sert à faire de l'huile de marmotte. Elle est douce, d'une saveur agréable, très-bonne pour la salade, notamment pour celle de pomme de terre. Lorsqu'on la brûle elle jette une flamme fort vive. Elle se vend beaucoup plus cher que celle d'olive.

PUCELLE (*alausa minor*, Bell.). Poisson qui ressemble beaucoup à l'alose, que l'on trouve surtout dans la Seine et dans la Loire. La chair n'en est pas estimée, parce qu'elle est pleine d'arêtes.

PUDDING (le) à l'anglaise, proprement dit, est un composé de farine, de lait, d'œufs, de raisins secs, de coriandre, de graisse de bœuf, de muscade, de sucre, de sel, de fleurs d'oranger, d'eau-de-vie et de beurre, que l'on

fait cuire. Cet aliment est fort échauffant et surtout de difficile digestion pour la plupart des estomacs français.

Il y a aussi un pudding de pain, un pudding de riz. On peut dire de ceux-ci ce qui a été dit du premier. Ces puddings sont cependant agréables au goût et très-nourrissans.

PUNCH. Boisson spiritueuse que les Anglais nous ont fait connaître. Elle est composée d'eau-de-vie, ou d'alcool, ou de rhum, de rack, de jus de citron et de sucre, d'eau ou d'une infusion de thé. Cette liqueur est enivrante, très-échauffante; cependant le punch, très-affaibli et pris avec modération, est un bon cordial; il pousse à la peau, convient modérément aux estomacs froids, affaiblis, mais nullement aux tempéramens chauds, irritables, ainsi qu'aux jeunes gens. Quels que soient les effets du punch, pris avec modération, il n'est pas douteux que, quand on en fait un trop grand usage, il n'affaiblisse l'estomac et ne donne lieu à la production d'un grand nombre de maladies graves. C'est la plus agréable des boissons, dit un auteur anglais, mais la plus dangereuse quand on en abuse.

PUNTAZZO (*sparus puntazzo*, Gmel.). Ce poisson est fort commun sur les côtes de la Sardaigne, ainsi qu'à Nice. Sa chair vaut mieux que celle de la sargue ordinaire.

PURÉE (*puls*). Aliment qui n'est autre chose que la pulpe ou le suc des pois, des pommes de terre, des lentilles, des carottes, etc.

On fait des potages à la purée. Les propriétés dépendent des légumes qu'on emploie.

PURIK. Nouvelle race de mouton récemment découverte par les Anglais aux environs de Ladakh, ville du Thibet, située sur la branche septentrionale du Gange. Le purik est très-petit, mais ne le cède en rien aux espèces connues jusqu'à présent : laine fine et abondante, chair savoureuse, constitution robuste, il réunit tous les avantages. Il est familier et capable d'attachement; il est facile à nourrir : presque toutes les substances alimentaires sem-

blent lui convenir. On le tond deux fois par an. Le poids total de sa toison est au moins de trois livres. Il est à désirer, pour l'alimentation comme pour les arts, que le purik soit naturalisé dans nos climats.

PYROLIGNEUX (acide). Nom que l'on donne à l'acide que l'on obtient en distillant le bois. On sait aujourd'hui qu'il est formé d'acide acétique et d'une huile empyreumatique dont on peut le débarrasser. *Orfila.*

Q

QUADRUPÈDE De quelle nourriture animale vivrait l'homme, au milieu des continens, sans les quadrupèdes ? La pêche peut suffire au bord des mers, près des lacs et des fleuves ; mais des oiseaux, quelques reptiles, ne sont pas une proie habituelle et suffisante pour chaque jour à des peuples nombreux. D'ailleurs la vie végétale seule fournit peu, et il ne croît pas dans tous les climats des arbres à pain et des palmiers. Sans le chameau, l'Arabe mènerait une vie misérable : il vit du lait des femelles, en mange la chair, et se fait des habits et des tentes avec son poil. Le cheval est aussi toute la possession du Tartare ; sa chair, son lait, ses peaux fournissent à tous les besoins.

L'homme ne mange pas ordinairement la chair des carnivores, à moins que la nécessité ne l'y contraigne. En effet les quadrupèdes carnassiers ont une chair désagréable au goût, tandis que celle des herbivores est la plus savoureuse et la plus recherchée de toutes. Les ruminans paraissent surtout destinés par la nature à nourrir les hommes et les races carnivores ; les rongeurs sont pour nous du gibier plutôt que de la viande ordinaire : leur chair est plus fine, plus délicate, mais moins bonne peut-être.

Les anciens Romains engraissaient des loirs pour les manger, et les Chinois nourrissent le *rat caraco* et le chien pour le même usage. Les Américains recherchent les ta-

tous sur leurs tables, et la chair des phatagins, des pangolins est estimée aux Indes. Les nègres trouvent fort bonne la viande de rhinocéros, d'hippopotame et d'éléphant; ils la mangent même crue ou séchée au soleil en petites tranches. La chair des porc-épics, des coendous, des agoutis et des cochons-d'Inde n'est pas mauvaise; celle des gerboises, des écureuils, du klipdaas est assez estimée de divers habitans de l'Afrique, mais on ne fait guère usage en Europe que de celle des lièvres et des lapins parmi les quadrupèdes rongeurs. La chair des gazelles est fort recherchée des Arabes, et d'un goût agréable; les cerfs, les rennes, les élans ont une chair plus dure; nous sommes habitués à celle du bœuf, du mouton, du chevreau, etc. On ne mange pas ordinairement en Europe la chair du cheval, ni celle de l'âne et du mulet; mais on fait un grand usage de celle du porc, tandis qu'elle est défendue aux peuples d'Orient, à cause des maladies qu'elle peut leur donner.

Personne n'ignore que le bœuf ne s'est trouvé ni dans les îles, ni dans la terre ferme d'Amérique. Ce fut en 1550 qu'on laboura pour la première fois avec des bœufs dans la vallée de Cusco. Ces animaux se multiplièrent prodigieusement dans ce continent et dans les îles qui l'avoisinent.

Les différentes races de brebis appartiennent également et uniquement à l'ancien monde. Celles qu'on a transportées d'Europe et de Guinée en Amérique ont réussi dans tous les climats chauds et tempérés de ce nouveau continent; elles y sont communément plus maigres, et les moutons ont en général la chair moins succulente et moins tendre qu'en Europe : le climat du Brésil est apparemment celui qui leur convient le mieux, car c'est le seul de l'Amérique où ils deviennent excessivement gras.

Les chèvres qu'on trouve aujourd'hui dans le Nouveau-Monde, et en grand nombre, viennent toutes de celles qui y ont été transportées d'Europe par les Espagnols; seulement elles ne sont pas autant multipliées au Brésil que les brebis.

Les animaux du genre porc, tels que le sanglier, le cochon domestique, le cochon de Siam ou cochon de la Chine, qui tous trois sont une seule et même espèce, et qui se multiplient si facilement en Europe et en Asie, ne se sont point trouvés en Amérique; le pécari, qui a une ouverture sur le dos, est l'animal de ce continent qui en approche le plus, mais on n'a jamais pu le faire produire avec le cochon d'Europe; d'ailleurs il en diffère par tant de caractères, qu'on ne peut le regarder comme de la même espèce. Les cochons transportés d'Europe en Amérique y ont encore mieux réussi et plus multiplié que les brebis et les chèvres. Les premières truies, dit Garcilasso, se vendirent au Pérou encore plus cher que les chèvres. La chair du bœuf et du mouton n'est pas si bonne au Brésil qu'en Europe; les cochons seuls y sont meilleurs et y multiplient beaucoup; ils sont aussi devenus meilleurs à Saint-Domingue qu'ils ne le sont en Europe.

QUAS QUISLITCHY. Ces deux liqueurs, faites avec différentes espèces de farines, telles que celles de seigle et de grains de malt germé, surtout la première, sont d'un usage général dans toute la Russie, et même dans quelques parties de la Suède. Le quas est une boisson peu coûteuse, et qui, par cette raison, est en usage dans les ménages peu fortunés. Le quislitchy, qui exige plus de soins dans sa confection, est réservé pour les tables les plus opulentes.

Dans les ménages, où l'on consomme habituellement du quas, on a coutume de faire cette boisson tous les quinze jours ou toutes les trois semaines. Elle sert à faire une soupe froide, très-estimée des Russes, et dont ils font usage principalement dans le carême et en été.

On prépare cette soupe en ajoutant au quas de l'oseille ou des choux verts hachés, de l'oignon, des concombres et différentes épices; les légumes doivent être cuits. Cette soupe se conserve pendant huit jours et même davantage.

On emploie le quislitchy, au lieu de quas, lorsqu'on veut avoir une soupe plus recherchée.

QUATELÉ ZABUCAÏC (*lecythis zabucajo*). Très-grand arbre que l'on trouve au Brésil et dans la Guiane. Il produit un fruit que les créoles de Cayenne nomment *canari makaque*. Ce fruit donne une amande douce, délicate et préférable à celles d'Europe. Le comte d'Estaing trouva au Brésil ces amandes si excellentes, qu'il en fit provision pour faire cultiver cet arbre précieux à l'Ile-de-France. Les Brésiliens retirent de ces amandes une huile fort estimée.

QUATRE ÉPICES. C'est un mélange aromatique composé essentiellement de girofle, de muscade, de poivre noir, de cannelle ou de gingembre. On y ajoute de l'anis, de la coriandre et quelquefois des herbes odoriférantes, telles que la marjolaine et le thym. Ces substances sont battues, réduites en poudre et mêlées ensemble en certaines quantités et proportions. Pomet, dans son *Histoire des Drogues*, en a donné la recette suivante : poivre noir de Hollande, cinq livres; girofle sec, une livre et demie; muscade, une livre et demie, anis vert, trois quarterons; coriandre, même quantité; le tout pulverisé et passé par un tamis.

La plupart de ceux qui composent les quatre épices les sophistiquent; ils substituent souvent le poivre de la Jamaïque au girofle, et le costus blanc à la muscade. Propriété des condimens aromatiques.

QUISQUALE (*quisqualis*). Plante fort estimée dans l'Inde et dont les feuilles ont la saveur piquante de celle du raifort. On les mange crues.

R

RABIOULE ou GROSSE RAVE (*brassica rapa*, L.). Racine tubéreuse, charnue, arrondie et grosse parfois comme la tête d'un enfant. Elle ressemble beaucoup au navet. Elle

porte différens noms, selon la forme de la racine. Ainsi on l'appelle rave mâle, rabioule ou grosse rave, quand elle est grosse et presque ronde, et rave femelle, ou rave en navet, quand la racine est oblongue ou moins grosse. Celle-ci a un meilleur goût et est plus estimée que l'autre; elle est moins âcre que le radis.

La rave cuite avec de la viande est nourrissante, quoique assez venteuse. Tous les estomacs ne s'en accommodent pas. Elle augmente la sécrétion du lait et de la semence, elle calme les affections de la gorge et de la poitrine. (Voir article RAVE.)

RABLE. On donne ce nom à la partie lombaire de plusieurs mammifères, et notamment du lièvre, du lapin, du chien, du chat, etc. Lorsque cette partie est bien charnue, elle fournit un aliment délicat et qui nourrit bien, comme on le remarque dans le filet du bœuf, etc.

RACARIER (*racaria*). Arbrisseau de la Guiane, qui produit un fruit de la grosseur et de la forme d'un gland. Ce fruit contient une écorce jaune, une pulpe acide, rafraîchissante, et dans laquelle on trouve trois osselets oblongs qui se touchent par un angle renfermant une amande qui a le goût des pois verts, et dont les propriétés alimentaires se rapprochent.

RACINE (*radix*). On donne ce nom à la partie la plus inférieure d'un végétal, plongée dans un corps d'où elle tire sa nourriture, qui croît constamment et irrésistiblement en sens contraire de la tige.

Lorsque les hommes n'ont rien trouvé hors de terre qui pût servir à leur alimentation, ils ont naturellement dû chercher les moyens de tirer parti pour cet objet des racines. En effet, quoique celles-ci contiennent moins de substances nutritives que les semences, elles servent en général de fondement à la nourriture des diverses nations. Le meilleur substitut du pain, dans nos climats, est la racine de pomme de terre; elle fournit un aliment sain, léger, facile

à digérer. Telles sont encore les patates, l'yucca chez les Indiens, les ignames et le manioc dans les îles. L'armée de César trouva sa subsistance dans les racines. Les Romains faisaient des raves et des navets leur principale nourriture, qui ont cependant l'inconvénient d'être fort venteux pour les estomacs faibles. Les carottes, les betteraves, les scorsonères, les salsifis et une multitude d'autres racines servent à l'alimentation, quoiqu'on ne puisse pas s'en nourrir exclusivement. Enfin, il est plusieurs racines qu'on emploie plus fréquemment comme assaisonnement que comme aliment proprement dit; telles sont spécialement les oignons, qu'on croît contenir plus de parties nutritives sous le même volume qu'aucune autre substance végétale. Il est reconnu qu'avec un morceau de pain et quelques oignons crus, un homme de peine peut travailler, sans prendre d'autre nourriture pendant deux ou trois jours. En France, on connaît le pouvoir restaurant des oignons; on en fait dans certains pays des soupes dont on se régale après les bals ou les longues et fatigantes soirées.

Les aulx, les échalottes, les poireaux participent aux mêmes qualités. Telle est encore la racine de raifort sauvage, qu'on emploie surtout comme la moutarde pour faciliter la digestion des substances animales.

RACINE DE SAFRAN. C'est celle du *curcuma*, appelé *safran d'Inde*, parce qu'on l'emploie à la place du safran ordinaire, dont elle a la couleur et presque la saveur, et qu'on peut employer pour assaisonner certains mets.

RACK ou ARACK. Liqueur spiritueuse faite avec l'eau-de-vie de grains. Celui dont les Anglais font usage vient de Batavia et de Malaca; ils en font du punch. Il y a trois sortes de rack. L'un est tiré du cocotier; un autre se prépare avec du riz, et le dernier avec du sucre. En général on peut dire que les liqueurs spiritueuses ne conviennent, même à petites doses, qu'à ceux dont l'estomac est froid, faible, paresseux, et aux tempéramens phlegmatiques.

RADIS ou RAIFORT CULTIVÉ (*raphanus sativus*, L.). Plante originaire de la Perse et de la Chine, cultivée dans les jardins en Europe depuis fort long-tems.

On en distingue plusieurs variétés, d'après la forme et la grosseur des racines, qui sont rondes ou longues.

Il y a des radis blancs, rouges, violets et roses.

On distingue aussi les petites raves d'après leur couleur. Il y a la rave blanche et la saumonée, la rouge et la violette. Il y a plusieurs variétés de raiforts, le noir à racines oblongues ou arrondies, le petit raifort gris et le gros blanc. La chair de toutes ces variétés a une saveur plus ou moins piquante et plus ou moins âcre.

Dans les radis et les raves, cette saveur est assez modérée pour flatter seulement le goût et le piquer légèrement, et lors de la jeunesse de la plante, ces racines ayant la chair en même tems tendre et cassante, cela les rend assez agréables à manger pour qu'elles soient d'un goût presque général. Mais lorsqu'elles sont trop avancées, leur chair devient filandreuse, spongieuse, dure et creuse; elles perdent tout leur bon goût et ne valent plus rien. Les raves et les radis se servent sur les meilleures tables comme hors-d'œuvre, et on les mange au commencement du dîner.

Les raiforts ordinaires ne se mangent guère que pendant l'automne et l'hiver, et on ne les cultive que pour les avoir dans ces saisons; ils ont une saveur plus âcre, plus piquante, et leur chair est beaucoup plus dure et plus coriace.

Le radis noir contient une certaine quantité de fécule, et cette substance est très-légère. M. Planche a trouvé qu'à volume égal, elle est à celle de la pomme de terre comme 585 est à 800.

Le radis est venteux; il donne lieu à des renvois et à des maux de tête, si l'on en mange trop. Il est fait pour les estomacs robustes. Les jeunes feuilles de radis se mangent cuites et en salade. Les crudités ne conviennent point aux estomacs faibles.

On a fait des essais sur la manière de se procurer de bonne huile dans les climats où on ne peut avoir des oliviers, et on a extrait des graines d'une espèce de raifort de la Chine une grande quantité d'huile, d'assez bonne qualité pour être mise après l'huile d'olive.

RAFFAULT ou Raffoult (*agaricus necator* ou *agaric meurtrier*). Ce champignon est nommé *morton* en Champagne, où il est redouté à cause de ses qualités meurtrières.

RAFRAICHISSANT, te. On appelle ainsi toutes les boissons qui calment la soif et qui tendent à faire baisser la température du corps. Telles sont les boissons acidules froides.

RAGOUT (*gulæ irritamenta*). On donne en général ce nom à des mets qui excitent un appétit factice, et qui par-là peuvent être nuisibles, lors surtout qu'on y emploie des assaisonnemens incendiaires.

RAIE (*raja*). Ainsi nommée à cause de ses piquans. C'est un poisson plat, cartilagineux, et dont la queue est piquante. Il a devant les yeux une taie qu'on appelle en latin *nebula*, nuage. Les anciens en connaissaient trois espèces, la *simple*, la *lævis*, et l'*asterias*. On les distingue aujourd'hui ainsi qu'il suit : raie lisse (*raja lævis*), raie ondée ou cendrée, raie au long bec, raie à plusieurs yeux (*oculata*) ou miralet, raie étoilée, cardaire, piquante, bouclée, ronce, et enfin raie *fallonica*.

La raie a une chair coriace; aussi a-t-elle besoin d'être mortifiée avant d'être cuite : elle n'est jamais d'un goût fort délicat, se digère difficilement, et ne convient qu'aux estomacs forts et à ceux qui font de l'exercice. Quoi qu'il en soit, elle est recherchée à Paris, parce que par les secousses qu'elle éprouve pendant le transport de la mer dans cette capitale, sa chair acquiert de la qualité. *Longâ enim vecturâ tenerescit*, disait Aldovrande. Elle paraît même sur les meilleurs tables, et son foie est très-estimé des gourmets. Il n'en était point ainsi chez les anciens Grecs, où

les gens d'un goût fin et délicat la repoussaient comme un aliment dur et de difficile digestion.

M. Vauquelin a analysé du foie de raie, et a reconnu que ce viscère, chez les poissons, contenait une plus grande quantité d'huile que chez les animaux à sang chaud ; ce qui vient, dit-il, de ce que le sang des viscères du bas-ventre se ralentissant dans sa marche chez les animaux qui respirent peu, devient très-hydrogéné à mesure que le carbone s'unit à l'oxigène.

RAIE BLANCHE OU CENDRÉE (*raga batis*). C'est l'espèce qui atteint les plus grandes dimensions, et souvent elle pèse plus de deux cents livres. En Sardaigne elle n'a presque aucune valeur, à cause de son odeur forte et sauvagine : il n'y a que les ouvriers et les pauvres qui en mangent. Dans la plus grande partie de la France, et dans beaucoup d'autres pays, la chair blanche et délicate de ce poisson passe pour un excellent mets, surtout quand elle a été conservée pendant quelques jours, et transportée à d'assez grandes distances. Son odeur repoussante et sa saveur forte sont alors dissipées. Le foie de la raie blanche est délicat ; il fournit même une grande quantité d'huile fine et blanche, dont on fait un usage habituel dans plusieurs contrées septentrionales. Son estomac, desséché à l'air, est mangé comme la morue par les pêcheurs du Holstein.

RAIE BOUCLÉE (*raja clavata*). Cette espèce fréquente toutes les mers de l'Europe : elle était connue des anciens Grecs. En Norwège où, vers les mois de juin et de juillet, les raies bouclées s'approchent des rivages pour y déposer leur petits au milieu des plantes marines, les habitans ne prennent ces poissons que dans l'intention de tirer l'huile du foie. Ils en dédaignent la chair, qu'ils font sécher, et qu'ils vendent aux étrangers pour l'approvisionnement des navires.

En Islande on les mange à demi-corrompues.

A Nantes, sous le nom de *goules rondes*, on vend séparé-

ment les têtes des raies bouclées et autres espèces du même genre, par paquets de vingt, et on les regarde comme un mets délicat.

RAIE MIRALET (*raja miraletus*). Cette raie, en général d'une assez petite taille, pèse rarement plus de quatre livres. On la trouve dans la Méditerranée. Sa chair n'est ni aussi saine, ni aussi agréable que celle de la raie cendrée. Cependant elle est estimée à Nice et à Villefranche, où on la prend en mars et en juin.

RAIE PETIT MUSEAU (*raja rostellata*). Ce poisson parvient à la taille d'un pied à quinze pouces. On le prend en mai et en juin sur la plage de Nice. Sa chair est blanche, et d'une bonne saveur.

RAIFORT SAUVAGE (*cochlearia armorica*, L.). Les paysans mangent cette racine comme celle du radis ordinaire. On l'emploie quelquefois dans les ragoûts. On le râpe, on en fait une espèce de moutarde qu'on nomme *moutarde des Allemands*. C'est un excitant qui ne convient point aux estomacs faibles, ni à ceux qui ont une disposition aux irritations de cet organe, mais bien aux phlegmatiques, à ceux qui exercent leurs forces.

RAIPONCE (*campanula rapunculus*, L.). Plante bisannuelle que l'on cultive dans les jardins, et qui sert pour les salades. On la mange aussi cuite et assaisonnée avec du sel et de l'huile. Sebizius dit que cette racine excite l'appétit et est stomachique; mais, mangée crue, elle est de difficile digestion.

RAISIN (*uva*). La nature s'est signalée dans la formation de ce fruit; car quelle variété n'y a-t-il pas dans la couleur, la forme, la grosseur, le goût, la mollesse, la dureté du raisin? Ici c'est le pourpre, là le rosé, le blanc, le noir. Il y a de grosses grappes, de petites, de rondes, d'ovales. Il y en a dont la peau est dure, comme dans le raisin d'Afrique et des pays chauds, et dont le goût est cependant

délicieux; d'autres dont la peau est tendre, comme dans presque tout le raisin du nord de la France.

Il y a du raisin dont la saveur est austère ou âpre, ou bien douce, ou acide.

Les raisins doux sont naturellement chauds; ils excitent la soif et lâchent le ventre.

Ceux qui ont un goût austère ou acide sont de nature froide.

Le raisin ne se digère pas facilement, surtout quand on en surcharge l'estomac.

Ceux qui boivent beaucoup de vin ont le raisin en horreur.

Le raisin cueilli fraîchement agite et gonfle l'estomac; celui qui est cueilli depuis quelque tems n'a pas cet inconvénient. Bien mûr, il favorise toutes les sécrétions, et guérit les obstructions lorsqu'on en mange une certaine quantité avant déjeuner.

Le raisin doux nourrit, engraisse et provoque les selles.

Les espèces de raisins dont on fait le plus d'usage sont : le morillon noir, ordinairement doux et sucré; on le nomme *pineau* en Bourgogne, et *auvernat* à Orléans.

Le morillon blanc est excellent à manger, et donne un vin fort estimé.

Le raisin de Corinthe est sucré et délicieux, ainsi que le corinthe violet.

L'acioutat ou raisin d'Autriche est noir.

Le chasselas ou bar-sur-aube est un gros raisin excellent pour manger, pour garder ou pour faire du vin.

Le chasselas noir est plus rare que le blanc.

Le muscat blanc est bon à manger, à confire, à faire du ratafia. Le noir ne le vaut pas.

Le jennetin ou muscat d'Orléans est blanc, fort sucré et semblable au mélier.

Le damas est excellent.

Le muscat de Ribesalte est musqué, doux et agréable.

Il y a le muscat de Malvoisie, le long d'Italie, le Bourguignon, le raisin d'abricot, le sauvignon, etc.

Le raisin blanc se digère plus facilement que le noir.

On peut conserver le raisin de la manière suivante : on met dans un tonneau bien relié, pour que l'air extérieur n'y pénètre pas, une couche de son desséché au four; par dessus une couche de raisin bien nettoyé, et cueilli dans l'après-midi d'un jour serein, avant sa parfaite maturité, et on place ainsi alternativement du son et du raisin, jusqu'à la dernière couche de son, qui doit être un peu épaisse; après quoi on ferme le tonneau, de manière à empêcher le contact de l'air. Par ce procédé on peut conserver le raisin pendant un an. Si on veut lui rendre sa fraîcheur, il faut couper la queue de chaque grappe, et mettre le grain dans du vin blanc.

RAISIN DE CORINTHE (*vitis apyrena*). La plupart des raisins secs de ce nom viennent du canton de Malvoisie, près Patras, dans l'isthme de Corinthe. Les îles Ioniennes et autres en fournissent aussi. Ce raisin est excellent; il est sans pepin. Les Anglais en consomment beaucoup dans leurs sauces et leurs pâtisseries.

Ce raisin a paru à M. Baruel, préparateur en chef du cours de chimie de l'Ecole de Médecine de Paris, avoir une saveur plus sucrée que celle du raisin d'Espagne. Il s'en est assuré en extrayant de chaque espèce de raisin avec beaucoup de soin, à l'aide de la pointe d'un canif, une matière sucrée sous forme concrète, de la grosseur d'un grain de millet, d'un blanc jaunâtre et d'une saveur sucrée analogue à celle de la manne. Il s'est assuré par des procédés chimiques que cette matière se solidifie sous forme de petits cristaux, comme satinés, très-blancs, très-sucrés, peu consistans, et qui, attirant l'humidité de l'air, sont les caractères qui la distinguent essentiellement du sucre de manne.

RAISIN DE MER (*ephedra dystachia*, L.). Petit arbrisseau qui croît sur les collines pierreuses et maritimes du

Languedoc. Ses fruits sont aigrelets, agréables au goût, rafraîchissans, et conviennent aux jeunes gens, aux tempéramens bilieux.

RAISIN DE RENARD. On nomme ainsi, dans les Etats-Unis, un raisin provenant d'une vigne qui croît dans les marais et sur les côteaux; son cep est petit, ainsi que sa grappe; ses grains sont de la grosseur du fruit du prunelier. Dans sa maturité il a un goût âcre, mais il est de bon goût lorsqu'il est cuit.

RAISIN SEC (*uva passa*). Outre la faculté de pouvoir conserver assez long-tems les raisins avec tous les agrémens de la nouveauté, on a encore celle de leur faire éprouver un degré de concentration tel, que non-seulement ils peuvent franchir l'intervalle d'une vendange à l'autre, mais acquérir encore une pesanteur spécifique considérable, à raison de leur peu de volume et de la facilité de leur transport dans les régions lointaines, sans subir d'avaries; ainsi préparés, ils portent le nom de *raisins secs* ou *de caisse*.

Les anciens connaissaient très-bien non-seulement l'art de dessécher les raisins au soleil, mais encore ils n'ignoraient pas les services que l'économie domestique pouvait en retirer; il en existe trois espèces dans le commerce qui se débitent sous des noms et des prix différens.

On ne fait sécher à Roquevaire, village de Provence, que des raisins blancs. L'espèce la plus propre à cet usage est celle que l'on nomme *panse;* c'est un raisin dont les grains sont très-gros, charnus, peu chargés de pepins, et clairs-semés sur la grappe. Après la panse viennent le *verdal*, l'*araignan* et le *gros sicilien blanc*. On sèche aussi la panse muscate, qui conserve un parfum très-agréable; mais la quantité en est si petite, qu'elle se consomme en entier dans le ménage des propriétaires, et n'est point connue dans le commerce.

Les raisins secs de Calabre diffèrent de ceux de Provence en ce qu'ils sont plus doux; mais ils sont moins soi-

gnés; les grappes sont souvent brisées, mélangées de raisins d'espèce plus petite, et arrangées malproprement. Ces raisins sont sujets à jeter beaucoup plus tôt le sucre à la surface et à fermenter dans l'arrière-saison; ils sont généralement noirâtres; et, quoique plus doux que ceux de Roquevaire, ils satisfont moins le goût. Ceux-ci ont une saveur acidule et une sorte de parfum qui les rendent plus agréables. Etant bien soignés et bien placés, ils peuvent se conserver longtems.

Les raisins secs d'Espagne tiennent de la douceur de ceux de Calabre, et du goût appétissant de ceux de Provence. Ils sont aussi sujets à être mélangés de petits grains qui sont ordinairement très-secs; ils sont préparés avec beaucoup de négligence, et arrivent assez mal conditionnés dans des cabas, espèces de sacs de joncs nattés.

Les raisins de Damas sont d'une qualité excellente; il en vient en grappes et sans grappes; ils ont une belle couleur dorée, un très-bon goût et presque point de pepins. On les apporte du Levant dans des burtes ou boîtes d'une espèce de hêtre, dont le poids est de dix, quinze, jusqu'à environ cent livres. Ces raisins se conservent deux saisons : le prix en est beaucoup plus élevé que celui des nôtres ; il est quelquefois double, quand la récolte a été abondante d'un côté et mauvaise de l'autre. Il vient du même pays une espèce particulière de raisins secs, dont le grain est petit et sans pepins; la couleur en est également dorée, et le goût est encore plus exquis. Ceux-ci sont rares; ils ne viennent qu'en petite quantité, et sont envoyés presque toujours pour cadeaux.

Les raisins connus sous le nom de raisins de Corinthe viennent non-seulement de l'île grecque de Zanthe, mais encore de celle de Lipari, située entre Naples et la Sicile; ceux de Lipari sont en petits barils de deux cents livres environ; ils sont dégrappés, en petits grains rouges tirant sur le noir, extérieurement foulés. Le goût en est aci-

dule; ils sont préparés malproprement, et souvent mêlés de terre et de saletés; ils ne servent que pour la pâtisserie et la médecine; ils ne peuvent pas passer deux saisons. Ceux de Zante, quoique d'une espèce semblable, sont infiniment supérieurs. Ils sont égrappés; le grain en est encore plus petit et a plus de douceur que ceux de Lipari; ce raisin a en outre un parfum très-flatteur qui tient du muscat et de la violette. On peut le conserver deux et même trois ans, quand les barriques qui le renferme sont bien jointes et bien conditionnées. Ces barriques sont ordinairement très-grosses, et pèsent jusqu'à deux mille livres poids de marc. Les raisins de Zanthe ne s'emploient guère que dans la cuisine.

On ne sera peut-être pas fâché de connaître la manière dont on fait sécher les raisins en Provence. Parmi plusieurs procédés en usage, nous nous contenterons d'en indiquer un seul.

La parfaite maturité étant la condition la plus essentielle pour la préparation des raisins secs, on a soin, dès que la saison arrive, de procurer aux raisins la plus grande chaleur possible en élaguant les pampres qui les entourent, et en enlevant toutes les feuilles qui pourraient intercepter les rayons du soleil.

Lorsque les raisins sont au degré de maturité convenable, on les cueille, on examine soigneusement les grappes pour en ôter les grains qui commencent à se gâter. On prépare une lessive de cendres communes, concentrée de douze à quinze degrés de l'aréomètre pour les sels; on la met en ébullition, et en cet état on y plonge l'une après l'autre les grappes, que l'on y tient, jusqu'à ce que les grains commencent à se rider, ce qui a lieu en peu d'instans, à moins que la lessive ne soit trop légère. (*Bulletin de Pharmacie.*)

Les raisins secs contiennent une pulpe douce, mielleuse, moins visqueuse que celle des jujubes. Ils sont adoucissans: mais si l'on en mange avec excès, ils se digèrent mal

troublent le ventre, augmentent l'effervescence de la bile, irritent les gencives et les disposent à se pourrir.

RAISINÉ ou Résiné. Confiture économique dont le sucre ne fait point partie. On le prépare avec des poires et du vin doux, ou avec des poires seulement. Celui qui est fait avec le martin-sec et le messire-jean est le plus estimé. Lorsqu'on n'emploie pas le vin doux, on y mêle un sirop extrait des pelures de poires bouillies dans l'eau. On y ajoute aussi du miel. Celui où entre cette substance lâche le ventre. Dans certains pays on met dans le raisiné un atome de piment en poudre; dans d'autres c'est un peu de cannelle; mais il faut être réservé sur l'emploi de ces épices, qui sont toujours très-échauffantes.

Indépendamment des raisinés faits avec les fruits, on en prépare avec des carottes ou avec des betteraves. Il y a beaucoup d'estomacs qui ne s'en accommodent pas; cependant le raisiné que l'on fait avec le suc de raisin est aigrelet, agréable et cordial.

RAISINIER (*coccolaba uvifera*, L.). Plante qui croît dans les parties les plus chaudes de l'Amérique. A Saint-Domingue on fait une grande consommation de son fruit, qui est rouge, très-agréable à manger et fort rafraîchissant.

RALE de terre ou de genêt (*rallux erex*, L.). Oiseau de la grosseur d'une caille, dont le bec et le cou sont longs. Il y en a de noirs et de rouges, c'est-à-dire de genêt, et d'eau. Les râles de genêt sont un peu plus gros que les râles d'eau. Ils sont d'un rouge rousseâtre; ils ont une grande variété de couleurs aux ailes. Ils vivent de semences de genêt, circonstance qui en fait un excellent aliment, et qui convient à tout le monde. On les mange comme les canards, et ils jouissent à peu près des mêmes propriétés. Le râle d'eau ne lui est pas comparable.

RALE d'eau (*rallus aquaticus*, L.). Oiseau à peu près de la grosseur d'une caille. La poitrine et le haut du ventre

sont d'un cendré bleuâtre. Le râle d'eau se tient caché dans les joncs, court le long des eaux stagnantes aussi vite que le râle de terre dans les champs. Sa chair a le goût de marécage. Ses propriétés sont à peu près celles des oiseaux aquatiques.

On distingue le râle d'eau de la poule d'eau et de la macreuse, en ce que celui-ci ne nage pas sur l'eau et qu'il ne s'y plonge pas.

RALE MAROUETTE. (Voir MAROUETTE.)

RAMBOUR. Espèce de pomme qui devient très-grosse et qui est acide. On la mange en été; elle est rafraîchissante, mais difficile à digérer.

RAMIER (*ramus*). Pigeon sauvage qui perche sur les arbres. (Voir, pour les propriétés alimentaires, article PIGEON.)

RAMONTCHI (*flacurtia*). Arbrisseau qui se trouve à Madagascar. Il est appelé prunier par les Français qui fréquentent cette île. Son fruit, qui ressemble à une petite prune, se mange, quoiqu'il ait une saveur un peu âcre.

RANCE (*rancidus*). Etat que prennent les corps gras exposés à une certaine température. Ces corps contractent un goût fort et âcre, une odeur désagréable; ce qui se dit aussi des confitures. La rancidité est la qualité de la substance rance. (Voir l'art. RANCIDITÉ.) L'usage des graisses ou des huiles rances a des inconvéniens graves pour la santé, surtout pour ceux qui n'y sont pas habitués.

RANCIDITÉ (*rancidilas*). Lorsqu'un corps gras prend une odeur forte et une saveur âcre, on dit qu'il est rance. Cette rancidité fait tousser, rend les alimens indigestes et occasione le plus souvent des nausées, et même des vomissemens.

RAOUCHE. Poisson de mer qui se mangeait à Paris au douzième siècle : on ignore à quel genre il appartient.

RAPE (petite). Agaric que l'on voit en automne dans les environs de Paris. Lorsqu'il se corrompt son odeur est

virulente. Le chapeau est couleur de noisette par dessus, et hérissé de pointes d'une couleur plus foncée. Le dessous est blanc. Cet agaric est vénéneux.

RAPETTE (*casperugo procumbera*). Plante qui se rapproche de la buglosse. En Italie, dans la Pouille, ainsi que dans la Calabre, on la mange en potage. Cette plante est rafraîchissante.

RAPONCULE ORBICULAIRE. Plante d'un aspect fort agréable, dont la racine est épaisse, en forme de navet, et se mange en salade. Elle est vivace, et se trouve en Europe dans les pays de montagnes. On l'a préconisée pour la guérison des maladies vénériennes. Elle est apéritive et passe pour faciliter la digestion.

RASCASSE (*scorpæna*, L.). On trouve ce poisson surtout dans la mer Méditerranée. Il n'est pas rare non plus dans l'Océan; il habite près des rivages et dans la fange. Sa forme est assez semblable à celle de la perche ordinaire; mais rarement il pèse plus d'une livre. Sa chair est agréable au goût, quoique dure, et par conséquent de difficile digestion; aussi n'y a-t-il que les bons estomacs et les personnes qui font de l'exercice qui doivent en faire usage.

RASOIR (*novacula*, L.). Ce poisson brille de mille couleurs. Sa chair est un aliment sain et savoureux; mais il est rare dans la Méditerranée.

RASON DE LA MÉDITERRANÉE (*coryphæna novacula*, L.). Pline a parlé de ce poisson sous le nom de *novacula;* il est très-recherché dans la Méditerranée, surtout à Malte, à Rhodes, à Majorque et Minorque. Sa chair est tendre, excellente et de facile digestion; elle convient aux estomacs les plus faibles et aux convalescens.

RASPECON OU TAPEÇON (*uranoscopus scaber*, L.). Poisson qui a jusqu'à un pied de longueur : son corps est un peu arrondi, son dos et son ventre sont plats. Suivant Rondelet, sa chair est dure et d'une odeur désagréable; selon d'autres, elle n'a point d'odeur et est d'un goût dé-

licat. Quelques-uns croient que le raspecon est le poisson de Tobie : on prétend que son fiel est propre à éclaircir la vue; on l'a employé contre la cataracte.

RATAFIA. Ce mot dérive sans doute de *tafia*, parce que cette liqueur entrait autrefois dans la composition des ratafias. C'est une boisson alcoolique, sucrée et aromatisée. On obtient les ratafias en faisant macérer ou infuser des substances soit dans l'alcool, soit en distillant l'esprit de vin sur les mêmes substances, soit enfin en mêlant avec l'alcool les sucs de certains fruits.

On fait des ratafias de cerise, de cassis, de coing, de framboise, d'écorce d'orange, etc., le vespetro, etc. Ces liqueurs ne conviennent point aux tempéramens chauds, aux jeunes gens.

On peut faire avec des raisins, et sans sucre, un ratafia excellent. Pour cela on prend le meilleur raisin et le plus sucré, bien mûr et sans être gâté. On l'égraine, et on le met jusqu'à trois quarts d'un vase qui puisse se bien boucher. On le remplit d'eau-de-vie, et l'on bouche hermétiquement le vase. On laisse infuser quinze jours. A cette époque, on met l'eau-de-vie et le raisin dans une terrine neuve, on y écrase le raisin, et l'on passe avec expression. On verse la liqueur dans un vaisseau de verre que l'on bouche bien. On ajoute un peu de cannelle et quelques noyaux de pêche avec leurs amandes écrasées, et on laisse infuser pendant quinze jours. Après ce tems, on passe au capuchon deux ou trois fois. Plus cette liqueur a vieilli, meilleure elle est. Les ratafias sont toniques, stomachiques; pris modérément, ils peuvent être utiles aux estomacs froids; mais en général toute liqueur alcoolique doit être prise avec précaution et après avoir consulté son tempérament.

RATAFIA D'ANGÉLIQUE. Le ratafia qu'on prépare avec l'angélique, ou avec ses semences, est fait avec de l'eau-de-vie, de l'eau de rivière, du sucre, les semences et les tiges de l'angélique et des amandes amères, dont il faut mé-

nager la dose, si l'on ne veut pas qu'elle contracte de l'âcreté. Cette liqueur de table est cordiale, stomachique et un peu sudorifique. Elle ne convient point, comme toutes les autres liqueurs spiritueuses, aux tempéramens chauds.

RATAFIA DE CERISES. C'est un vin fait avec le suc des cerises, le sucre et l'alcool. Cette liqueur est stomachique, convient dans les faiblesses d'estomacs; il faut être modéré sur son usage, parce qu'elle échauffe et énivre facilement.

RATAFIA DE COINGS. Il se fait avec le suc dépuré de coings, l'eau, l'alcool, le sucre, la cannelle, la coriandre, le girofle, les amandes amères et le macis. Ce ratafia est d'un goût fort agréable; on en prend après le repas; il facilite la digestion, mais il resserre le ventre. Pris modérément, il convient à ceux dont l'estomac et le ventre sont trop relâchés.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGER. L'eau, l'alcool, le sucre, les pétales de fleurs d'orangers sont les substances qui entrent dans la composition de cette liqueur de table. Stomachique, carminative, antispasmodique, elle échauffe, aussi faut-il être moderé sur sa dose. Ce ratafia ne convient qu'aux personnes dont l'estomac est faible, et qui sont sujettes aux affections spasmodiques.

RATE (*lien*). Viscère mollasse, situé dans l'hypocondre gauche. Cet aliment donne un suc épais, mal sain, qui dispose à la mélancolie, qui nourrit peu, et se digère d'une manière pénible, moins cependant que le foie. Il n'est employé que rarement comme aliment, si ce n'est par quelques personnes de la campagne.

RATON. Espèce de petite pâtisserie faite avec du fromage mou, en forme de tarte. (Voir article PATISSERIE.)

RAU-BUNG. Arbre de la Cochinchine, dont le bois sert à brûler, et dont on mange les jeunes feuilles en salade.

RAU-RAM. Espèce de persicaire qu'on mange en Cochinchine. Sa culture est très-étendue dans tout le royaume.

On fait usage de cette plante pour assaisonner le poisson, les viandes, et surtout les viandes rôties.

RAU-TON. Nom qu'on donne en Cochinchine à un arbrisseau cultivé dans les jardins, et dont les jeunes feuilles, d'un goût de cumin assez agréable, servent de fourniture aux salades.

RAVE (*rapa*, L.). Pline et Tragus disent avoir vu des racines de raves peser jusqu'à quarante livres; Amatus en a vu qui pesaient cinquante à soixante livres, et Matthiole assure en avoir vu du poids de cent livres; reste à savoir en quel pays, car il y a des endroits où cent livres de poids ne font que soixante livres du poids de Paris. Au reste, un terroir gras et humide, joint à la chaleur du climat, peut beaucoup contribuer à une grosseur si énorme; ajoutez à cela l'effet de la culture; car plus on a soin d'ôter les feuilles, plus les racines deviennent grandes.

Les raves servent plus dans les alimens qu'en médecine; on doit les choisir tendres, bien nourries, d'un bon goût, ayant peu de feuilles et le navet long. On les estime adoucissantes et propres aux gens bilieux; cependant elles sont venteuses et se digèrent difficilement. Les paysans du Lyonnais, de l'Auvergne et du Limousin en font beaucoup d'usage dans leurs alimens; ils les mangent cuites sous la cendre ou préparées de plusieurs manières; ils en mettent aussi dans la soupe, à laquelle elles communiquent un très-bon goût. Le sirop de rave est aussi estimé que celui de navet dans les rhumes opiniâtres.

RAVE DE JUIF. Variété de raifort cultivé, que l'on connaît sous le nom de *rades de Strasbourg*. Mêmes propriétés que les autres raiforts.

RAVE DU LIMOUSIN. Il y en a de deux sortes, l'une mâle, l'autre femelle. Celle-ci est plus délicate et plus estimée que la première. Les raves nourrissent beaucoup, mais elles sont venteuses et se digèrent difficilement. Elles conviennent à ceux dont l'estomac est bon, qui ne sont

pas sujets aux vents, et qui font de l'exercice en plein air.

RAVENALA (*urania*). Arbre qui croît dans les marais de Madagascar. Ses feuilles servent à couvrir les maisons. Les Madégasses font de l'huile avec la pellicule qui enveloppe les semences, et de la bouillie avec la farine de ces dernières. On cultive cet arbre dans nos serres.

RAVENSARA AROMATIQUE (*agatophyllum aromaticum*). Gros arbre touffu, dont la cime est pyramidale comme celle du giroflier, et qui croît à l'île de Madagascar. Son fruit est un drupe de la grosseur d'une cerise, qui renferme, au milieu d'une substance pulpeuse, une amande blanche, d'une saveur âcre, piquante et caustique. Il est dix mois à se former et à mûrir. Les Madégasses le cueillent à six ou sept mois, parce qu'ils le trouvent alors plus propre pour servir à l'assaisonnement. Les Indiens emploient les feuilles comme d'épices pour condimenter leurs mets. Le ravensara rapporte à l'âge de cinq ou six ans, et fleurit au commencement de janvier ou de février. Pour conserver les fruits on les fait sécher après les avoir enfilés comme des grains de chapelet : au bout d'un mois on les met pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, et on les fait sécher de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient parvenus au point que l'on désire.

RÉGENCE (*cichorium brevi folio crispo*). Les feuilles de cette chicorée sont plus petites, plus fines et plus déliées que celles des autres; mais elles sont plus tendres, plus douces et plus blanches. Propriétés alimentaires des autres chicorées blanches.

RÉGIME ALIMENTAIRE. C'est la manière de vivre avec les précautions nécessaires pour conserver la santé et pour prévenir la maladie. J'appelle régime, dit Galien, ce qui concerne le boire et le manger, le repos, l'exercice, le sommeil, la veille, etc. Il ne sera ici question que du régime alimentaire.

On sait que les alimens malsains et l'intempérance don-

nent lieu à beaucoup de maladies. Par le régime bon ou mauvais on rend les humeurs douces ou âcres. Les différentes espèces d'alimens et de boissons resserrent ou relâchent les solides, augmentent ou diminuent la sensibilité.

Si la modération doit être la règle de la quantité d'alimens qu'on peut prendre, leurs qualités ne méritent pas moins de considération.

Le pain qui provient d'une mauvaise farine est dangereux pour l'usage, et peut même produire, ainsi que les autres alimens malsains, des maladies contagieuses.

Il faut savoir que les viandes doivent être fraîches, qu'il ne faut point user de celles qui viennent d'animaux morts de maladie ou subitement; de celle des animaux qui ne se nourrissent que d'ordures, parce que, outre qu'elles sont très-indigestes, elles sont malsaines. Une grande quantité de viande peut donner lieu au scorbut, aux indigestions, à la mélancolie, à l'affection hypocondriaque, etc. Les Anglais en sont un exemple. On peut dire la même chose des viandes provenant d'animaux qui ne vivent pas au grand air. Ceux que l'on échauffe trop par les courses ont la chair malsaine. C'est un point de la plus grande importance.

La coutume de souffler le tissu cellulaire des animaux, pour les faire paraître plus gros, gâte la viande et la rend hors d'état d'être gardée. En outre, l'air des poumons d'un homme qui peut être attaqué d'une maladie dangereuse rend cette viande malsaine.

On doit se contenter de ne manger qu'une fois par jour de la viande.

Le meilleur régime alimentaire est le mélange de substances animales et de végétaux. Les alimens ne doivent être ni trop aqueux ni trop secs. Les premiers relâchent la fibre, affaiblissent et rendent incapables de digérer les alimens solides. D'un autre côté, les alimens trop secs donnent de la rigidité aux solides, vicient les humeurs et disposent aux maladies inflammatoires et autres affections morbifiques.

Les assaisonnemens de haut goût rendent malsains plusieurs alimens ; ils excitent un appétit factice et nuisent aux organes qui servent à la digestion. Ces condimens ne peuvent convenir qu'aux estomacs relâchés et dont l'action n'est pas animée par le mouvement.

Les tempéramens sanguins, les jeunes gens doivent éviter les alimens trop succulens, les condimens de haut goût et les boissons spiritueuses.

Les personnes replettes doivent s'abstenir des substances grasses et huileuses. Celles qui sont maigres useront d'un régime alimentaire succulent. Celles qui sont sujettes aux aigreurs doivent faire leur principale nourriture de la viande, prise cependant avec modération.

Les personnes qui ont des renvois tendant à l'alkalescence, ce qui est l'opposé de l'aigre, doivent user de substances végétales acides.

Les goutteux, les hypocondriaques et les femmes hystériques éviteront les alimens visqueux, venteux, de difficile digestion, ainsi que tout ce qui est salé ou fumé, austère, acide et capable de s'aigrir dans l'estomac ; leur nourriture sera légère, maigre et rafraîchissante.

Le régime alimentaire doit être proportionné non-seulement à l'âge, au tempérament, au climat, mais encore à la manière de vivre. Les personnes sédentaires, les gens de lettres doivent moins manger que ceux qui exercent leurs forces et qui ont besoin de se réparer plus promptement. L'estomac d'un paysan, par exemple, digère bien plus facilement et plus promptement que celui d'un homme de cabinet.

Le régime ne doit pas être trop uniforme. La nature a varié les alimens et nous a donné l'appétence pour différentes espèces d'alimentations.

Dans la jeunesse les alimens doivent être légers, quoique substantiels, et on doit y revenir plus souvent que dans l'âge avancé.

Il ne suffit pas que le régime alimentaire soit sain, il faut qu'il soit réglé, sans cela l'estomac et les intestins, trop distendus, perdent leur ton, et un long jeûne affaiblit et occasione des vents. On doit donc prendre des alimens plusieurs fois par jour et à des heures réglées.

Un jeûne forcé serait fort nuisible, aux jeunes gens surtout, parce que l'abstinence s'oppose à leur accroissement et les affaiblit. Il en est de même pour les vieillards. L'effet qui résulte d'une trop faible alimentation, c'est un dérangement dans les facultés intellectuelles qui va quelquefois jusqu'au délire.

La plupart des hommes forts sont en général d'un tempérament sanguin; s'ils se surchargent de nourriture succulente, il en résulte des maladies inflammatoires, des fièvres éruptives, l'apoplexie, etc.

Il est dangereux de changer brusquement de régime, car l'habitude est une seconde nature. Il faut donc le changer graduellement et avec modération.

Dans les pays froids l'alimentation doit être plus abondante et plus nourrissante que dans les pays chauds, où les végétaux et les fruits conviennent davantage. Dans les pays tempérés une alimentation mixte doit être préférée.

Les tempéramens nerveux et irritables doivent user de viandes blanches, d'alimens qui contiennent beaucoup de fécule et de parties mucilagineuses. Ils doivent éviter les assaisonnemens de haut goût et les liqueurs fermentées.

Les tempéramens froids, phlegmatiques, ont besoin de viandes rôties, d'assaisonnemens excitans, de vins généreux.

Le régime alimentaire doit être modifié d'après les saisons de l'année. On a besoin en hiver de prendre plus de nourriture qu'en été. Un régime tonique convient dans les tems humides. En été les végétaux, les fruits bien mûrs, les alimens et boissons toniques doivent être préférés; parce qu'ils soutiennent le ton, qui tend à diminuer par

l'excessive chaleur. Les fruits rafraîchissans, les acides étendus de beaucoup d'eau deviennent toniques et s'opposent aux affections bilieuses, qui sont plus communes dans cette saison.

Les liquides qui entrent dans l'alimentation méritent aussi notre attention. La bonne eau est de la plus grande importance dans le régime. Elle doit être douce, fraîche. (Voir l'article Eau.)

La boisson proprement dite, c'est-à-dire celle qui n'est destinée qu'à délayer les alimens, a donné lieu à plusieurs controverses, pour ce qui est de la température à laquelle on doit la prendre. On a l'exemple des habitans de l'île de Rhodes, qui, autrefois, seuls parmi les anciens, faisaient un usage excessif des boissons chaudes, et qui étaient tous d'une pâleur remarquable. Tels sont encore aujourd'hui les Chinois, qui ne boivent jamais rien de froid; tandis que les Grecs et les Romains, qui buvaient habituellement froid, et qui même frappaient leurs vins de glace ou de neige, étaient forts et robustes. En effet, l'expérience a prouvé que les boissons très-froides sont non-seulement agréables et salutaires dans les pays chauds et pendant l'été, mais souvent nécessaires pour fortifier le système; tandis que l'abus des boissons chaudes énerve le corps, gâte les dents, affaiblit la tête et les yeux, ainsi que l'estomac et les intestins.

On ne doit cependant pas oublier que rien n'est plus dangereux que de boire froid, lorsqu'après un violent exercice on est accablé de chaleur et de fatigue.

Les liqueurs fermentées, prises avec modération, peuvent être utiles, mais jamais chez les tempéramens chauds, secs et irritables. Celles qui sont falsifiées peuvent devenir et sont des poisons.

Les liqueurs fermentées trop fortes s'opposent à la digestion, au lieu de l'aider.

Le vin nuit constamment lorsque, après en avoir bu une quantité modérée, l'haleine prend une odeur vineuse, lors-

qu'il produit une agitation fébrile, ou des rapports aigres et de légères douleurs de tête, ou des étourdissemens, des nausées, l'ivresse, etc. Les maladies qui en résultent le plus ordinairement sont des obstructions au foie ou aux autres viscères du bas-ventre, qui se terminent souvent par l'hydropisie.

L'usage de l'eau-de-vie, des ratafias pris immodérément, est encore plus pernicieux.

Le meilleur pain est celui qui n'est ni trop lourd, ni trop léger, qui est bien fermenté, qui est fait avec de bonne farine de froment et de seigle mêlées ensemble.

Il serait impossible de spécifier ici chaque espèce d'alimens; on en trouvera les propriétés à chaque article.

Il y a une grande diversité d'opinions sur le nombre de repas qu'on doit faire. Les Romains faisaient pour l'ordinaire cinq repas. Le déjeuner (*jentaculum*), le dîner (*prandium*), le goûter (*merenda*); les paysans savoyards nomment encore ce repas la *merenda*. Ce mot vient de *mereo*, je mérite; c'était la collation qu'on donnait le soir aux ouvriers qui l'avaient méritée par leurs travaux de la journée. Le souper (*cæna*), qui était leur principal repas, et une espèce de collation ou de dessert (*comissatio*), qu'ils prenaient avant de se coucher. Cependant, d'après Athénée et Plutarque, les personnes sobres et tempérantes se bornaient à trois repas. Il paraît que l'usage généralement adopté aujourd'hui, de faire trois repas par jour, est préférable; le goûter n'est convenable qu'aux jeunes gens, qui ont besoin de manger fréquemment, et dont l'éducation exige qu'on les fasse dîner de bonne heure.

Il ne faut jamais manger au delà de ce qu'on peut supporter sans malaise et sans aucune sensation pénible de plénitude: c'est-à-dire qu'il faut être aussi dispos de corps et d'ame après le repas qu'on l'était avant.

Un peu de repos est toujours avantageux au commencement de la digestion.

Dans le choix des mets, il faut toujours avoir égard à l'habitude. On digère beaucoup mieux et plus facilement ceux auxquels on est habitué que les mets nouveaux.

La mastication des alimens est d'autant moins à négliger, que si elle n'a pas lieu d'une manière convenable, il en résulte une digestion pénible.

Enfin une vie régulière, sobre et tempérante, est le secret le plus infaillible pour maintenir la santé et prévenir les maladies. La plupart de ceux, dit lord Bâcon, qui sont parvenus à un âge très-avancé, se sont trouvés dans la classe des pauvres.

RÉGLISSE (*glycyrrhiza glabra*). Plante de la famille des légumineuses. Elle croît naturellement en Espagne, en Sicile et même en Languedoc. Sa racine est de la grosseur du doigt, rameuse, traçante, jaunâtre en dedans et rousseâtre en dehors.

On cultive beaucoup cette plante à Bourgueil, département d'Indre-et-Loire. On vend cette racine à des négocians, qui l'expédient aussitôt pour Paris, pour la Flandre ou autres lieux. Il est étonnant que quelques particuliers de Bourgueil n'aient pas imaginé de faire dans les communes environnantes une fabrication de jus de réglisse.

Ce suc doit avoir une cassure brillante, une saveur douce, légèrement amère, et une couleur d'un jaune brunâtre. On le falsifie avec de l'amidon, et souvent même avec des substances qui ne sont pas aussi innocentes.

La réglisse est pectorale et adoucissante. On en fait une boisson très-convenable, saine et désaltérante, dont les ménages peu fortunés peuvent faire usage.

Avec son bois on fait des espèces de brosses qui servent à nettoyer les dents.

Les brasseurs, en Flandre et en Angleterre, emploient le suc de réglisse pour la confection de la bière. Ils en colorent cette liqueur; et le principe sucré, dont cette racine abonde, ne peut que rendre cette addition avantageuse. On

fait à Blois un excellent jus de réglisse blanc et très-pectoral.

Il résulte des expériences de M. Robiquet, que la racine de réglisse contient de la fécule amilacée, de l'albumine végétale, une matière sucrée, des acides phosphorique et malique, combinés à la chaux et à la magnésie, une huile résineuse brune et épaisse, qui donne de l'âcreté aux décoctions de réglisse, une matière cristallique qui a l'aspect d'un ceps. (*Annales de Chimie*, 1809.)

REINE-CLAUDE. Espèce de prune dont le goût est excellent; c'est une des meilleures prunes. (Voir article Prunes.)

REINE des carpes. Ce n'est qu'une variété des carpes. On trouve surtout ce poisson dans les étangs vaseux. Sa chair n'est pas meilleure que celle des carpes ordinaires, mais ce poisson est plus rare. Ses propriétés alimentaires sont à peu près celles de la carpe.

REINETTE. Sorte de pomme marquetée de petites taches rouges ou grises, d'un goût fort agréable, que l'on mange cuite au naturel ou en compote, et que l'on choisit préférablement aux autres pour faire des gelées, des sirops, etc.; cependant tous les estomacs ne digèrent pas les pommes, même cuites et bien sucrées.

RELACHANT (*laxans*). On donne ce nom à tout ce qui est capable de relâcher les organes. Les mucilagineux, ainsi que les corps gras, sont des relâchans.

REMOLADE ou Remoulade. On appelle ainsi une espèce de sauce piquante qui sert à relever le goût des viandes ou des poissons. On y fait entrer des anchois, du persil, des câpres, des ciboules hachées ensemble dans le jus de bœuf. Cet aliment est échauffant, et ne convient pas aux estomacs chauds et irritables.

RENARD (*canis vulpes*, L.). Cet animal est plus petit en Egypte qu'en Grèce. Pline dit que le renard qui vient de manger des amandes amères meurt, s'il ne peut pas à l'instant boire beaucoup d'eau. Quelques habitans de la

campagne trouvent sa chair agréable, surtout en automne, lorsque le raisin l'a engraissée ; on dit que malgré quelque chose de vireux et de sauvage que l'on trouve dans le renard, on le sert sur la table des princes et des grands en Allemagne. Au rapport de Cælius, les Sarmates, les Vandales et autres peuples s'en nourrissaient. On peut dire que cet aliment n'est pas estimé.

RENNE (*cervus tarandus*, L.). Animal qui est pour le Lapon à peu près ce que le chameau est pour l'Arabe; il fait tout son bien, toute sa richesse. On l'emploie comme le cheval à tirer des traîneaux, des voitures; il marche avec bien plus de diligence et de légèreté, fait aisément trente lieues par jour, et court avec autant d'assurance sur la neige glacée que sur une pelouse.

Les rennes ont à l'extérieur beaucoup de choses communes avec les cerfs : de cette conformité de nature résultent des habitudes analogues et des effets semblables. Une singularité digne de remarque, c'est que dans les rennes la femelle a aussi des bois, mais ils sont moins grands que ceux du mâle.

La chair des rennes est excellente à manger, fraîche ou séchée; elle est plus succulente et plus grasse dans l'automne, surtout celle des rennes stériles; aussi on les tue d'ordinaire dans cette saison.

Les femelles fournissent un lait qui est plus substantiel que celui de la vache : les hommes et les femmes les traient indifféremment, et seulement une fois par jour, vers les deux heures après midi. Le lait qui leur revient jusqu'au lendemain matin est destiné pour la nourriture de leurs petits. Les femelles qui alaitent donnent un lait de meilleur qualité que celles dont les petits sont morts. Ce lait est gras et épais, comme s'il avait été mêlé avec des œufs ; il est par conséquent fort nourrissant. Les Lapons s'en nourrissent et en font des fromages très-gras. Enfin ce lait, épuré et battu, donne au lieu de beurre une espèce de suif.

RENOUÉE (*polygonum*, L.). Les renouées sont des plantes herbacées. On en connaît près de cent espèces; quelques-unes sont intéressantes à cause de leurs graines farineuses, qui peuvent remplacer jusqu'à un certain point le blé et les autres céréales dont on tire le principal aliment.

RENOUÉE SARRASIN. Blé noir, sarrasin. (Voir cet article.)

REQUIN (*squalus*, *dorso plano*, *dentibus serratis*, L.). Les Grecs et les Latins l'ont nommé *carcharias*, parce qu'il a la gueule garnie de dents fortes et tranchantes. Athénée l'appelle *anthropophagos*, parce qu'il aime la chair humaine. C'est le plus grand et le plus redoutable des chiens de mer; il devient quelquefois prodigieusement gros. Sténon dit que cet animal a plus de deux cents dents : elles sont très-dures, comprimées et triangulaires, aiguës et dentelées sur leurs bords comme une scie.

Le requin est commun dans la Méditerranée et dans l'Océan. Quelques auteurs l'ont mis au rang des cétacés, à cause de l'accroissement considérable auquel il parvient. Rondelet assure avoir vu un requin de moyenne taille qui pesait un millier. On rappporte qu'on en prit un à Nice qui pesait quatre milliers, et dans lequel on trouva le cadavre d'un homme tout entier.

M. Anderson dit que le requin est assez commun sur les côtes d'Islande ; mais on n'en prend, dit-il, que la plus grande espèce pour en tirer la graisse et le foie. Ce foie est d'une grosseur si énorme, qu'un seul suffit pour remplir un petit tonneau de plusieurs pintes ; on en tire par l'ébullition dans l'eau douze livres d'huile qu'on garde dans de petites barriques. Ce foie est divisé en deux lobes ; son ovaire est aussi fort grand, et les Norwégiens en font de fort bonnes omelettes qu'ils appellent *haakage*. La graisse du requin a la qualité singulière de se conserver long-tems, et de se durcir en se séchant comme le lard de cochon; aussi les Islandais s'en servent au lieu de lard, et la mangent avec leur

stocfisch; mais ordinairement on la fait bouillir pour en tirer de l'huile. La chair de ce poisson est blanche, dure et coriace; néanmoins quelques navigateurs la préfèrent à celle des autres chiens de mer. On coupe la chair du bas-ventre du requin de Norwège en tranches fort minces, qu'on laisse sécher, en les tenant suspendues pendant un an et davantage, jusqu'à ce que toute la graisse en soit dégouttée, et on prétend que cette sorte de chair, desséchée ainsi et ensuite préparée par la cuisson, est assez bonne à manger.

Sur nos côtes, et particulièrement dans la Méditerranée, où le requin se trouve quelquefois abondamment, on mange cette chair quand on n'a rien de meilleur, car elle est dure, maigre, gluante, de fort mauvais goût, et très-difficile à digérer. La seule partie supportable est le ventre, qu'on fait mariner pendant vingt-quatre heures, et bouillir dans l'eau pour le manger avec de l'huile. Si l'on prend une femelle avec quelques petits dans le ventre, on se hâte de les en tirer, et après les avoir fait dégorger dans l'eau fraîche pendant un jour ou deux, on trouve leur chair assez bonne.

Les nègres font du requin leur aliment ordinaire : ils savent remédier à la dureté de sa chair en la gardant huit à dix jours, jusqu'à ce qu'elle commence à se corrompre, ou qu'elle ait pris une mauvaise odeur : ils la regardent alors comme un mets exquis, et il s'en fait un commerce très-considérable dans la Guinée, et notamment sur la Côte-d'Or.

RESTAURANT (*vires reparans*). On appelle ainsi tout ce qui est capable de réparer les forces affaiblies. Les meilleurs restaurans sont les sucs des viandes faites, les gelées, les rôtis de bœuf, de mouton, le bon pain, la fécule des végétaux, l'osmazome, le lait, les vins généreux et toniques, joints à l'exercice et à la sobriété.

RETROUSSÉS. Champignons du genre *agaricus*, dont il y a trois espèces suspectes. Ce sont le champignon lie de vin, le vert des bois, et le mousseron sauvage. Le premier

a été trouvé dans la forêt de Sénart. Le second est âcre au goût. Le troisième se trouve dans les bois aux environs de Paris, et surtout à Vincennes. Ces champignons sont très-mauvais, puisqu'ils empoisonnent.

RHINOBATE ORDINAIRE (*raja rhinobatus*, L.). Ce poisson est commun dans la mer de Naples, à Gènes et à Venise, où on l'appelle *squatrolino*. Les anciens le connaissaient sous le nom de *squatro-raja*. Sa chair est bonne et de facile digestion.

RHINOCÉROS (*rhinoceros anicornis*, L.). Dans le livre de Job, cet animal est désigné sous le nom de *réem*. Il tient le second rang en grandeur parmi les quadrupèdes. Il est plus épais que deux bœufs. On le trouve en Asie et en Afrique. En 1739, il en vint un du Bengale à Londres, qui mangeait par jour sept livres de riz, trois livres de sucre, beaucoup de foin et d'herbes fraîches. La chair de ce quadrupède, quoique fibreuse, a le goût de celle du cochon. Les Africains la mangent, mais ne l'estiment pas autant que celle de l'hipopotame; elle vaut cependant mieux que celle de l'éléphant.

RHUM. Espèce d'eau-de-vie forte, inflammable, tirée de la canne à sucre par la distillation. Les colons français lui donnent le nom de *tafia*. On fait cette liqueur plus ou moins forte. En France et en Amérique elle a vingt-six degrés; mais en Angleterre, et même en France, on l'affaiblit par le moyen de l'eau. Les propriétés de cette liqueur sont les mêmes que celles de toutes les autres liqueurs spiritueuses. Sa saveur est piquante, et produit de la sécheresse dans la bouche. Le rhum a un goût empyreumatique, parce qu'il tient un peu d'huile en dissolution.

Il n'y a que deux cas où l'emploi du rhum (ce qu'on peut appliquer à toutes les autres liqueurs fermentées) peut être utile, et encore n'est-ce que momentanément : 1° comme un puissant cordial dans les cas d'extrême épuisement ou perte absolue des forces par des causes subites; 2° lorsqu'on est

exposé à un froid humide sans pouvoir s'en garantir, pour contrebalancer les effets affaiblissans du froid et de l'humidité, surtout si on l'emploie en même tems à l'extérieur. L'expérience a prouvé qu'il n'en était pas de même pour faire cesser la faiblesse produite par la grande chaleur ; alors les liqueurs spiritueuses ne font qu'augmenter l'accablement, elles rendent ceux qui en font usage incapables de tout exercice qui demande des forces, et les disposent à contracter plus facilement les maladies de la saison.

C'était autrefois la coutume d'avoir chez soi une quantité d'élixirs et de liqueurs spiritueuses, qu'on donnait avec profusion à la moindre apparence de faiblesse ou de malaise. C'était à force d'y avoir recours, qu'un grand nombre de personnes avaient contracté l'habitude des liqueurs fortes, et ruinaient ainsi leur santé. On a vu des dames tellement accoutumées à boire de la liqueur de cerises, d'abord mélangée d'eau, puis pure, aussitôt qu'elles se sentaient incommodées, qu'elles étaient dans un état presque continuel d'ivresse qui abrégeait leurs jours.

RISSOLE. Espèce de petite pâtisserie composée de viandes hachées, épicées, enveloppées dans de la pâte, et frite dans le saindoux ou le beurre. Il y en a au maigre, au chocolat, aux épinards, à la marmelade d'abricots, aux champignons et aux mousserons. Ses propriétés dépendent de ce qu'on y emploie.

RISSOLER. C'est faire rôtir une substance de manière à ce qu'elle prenne une couleur tirant sur le roux, qui plaît aux yeux, et qui est appétissante.

RIZ (*oriza sativa*, L.). Le riz est originaire des Indes. Il fut introduit en Egypte, de là en Grèce, en Afrique, en Amérique et enfin en Europe. On ne connaît qu'une seule espèce de riz, laquelle produit plusieurs variétés que l'on reconnaît à la forme du grain. Le riz est un graminée qui fait la base de la nourriture de la quatrième partie des habitans du globe.

Les Indous, qui cultivent une très-grande quantité de blé très-beau et très-nourrissant, préfèrent l'usage du riz, parce qu'il tempère le sang et qu'il altère moins la santé que les autres espèces de céréales. Linguet, dans sa diatribe contre le pain, qu'il traite de poison, et auquel il attribue tous les maux dont gémit l'humanité, quoiqu'il en mangeât journellement, donne la préférence au riz sur le blé.

La première espèce de riz est appelée par les Indous *bénafouli ;* cuit, il exhale un parfum agréable et léger d'ambre. Sa blancheur est extrême; c'est celui qui a le plus de saveur et qui est le plus nourrissant. On le cultive surtout dans le Bengale. Il y a deux sortes de riz qui sont sans barbe; ce sont le *chamba* et le *goundeli.*

Le riz *kacha*, mis en fécule, sert à faire des crêmes et une espèce de pain très-délicat, que l'on nomme *ape.* On en fait aussi du vermicelle et des pâtisseries.

Dans plusieurs endroits du Japon et des Indes-Orientales, le riz produit deux récoltes.

La salutation en usage parmi les gens du peuple de quelques provinces méridionales de la Chine s'exprime par ces mots : Avez-vous mangé du riz?

Dans l'Inde on le cuit à la vapeur de l'eau bouillante, sur des couvercles percés comme des écumoires; la vapeur de l'eau pénètre le riz, le ramollit et ne le crève pas. Les Indiens le mangent froid; ils prétendent qu'il nuit aux nerfs lorsqu'il est mangé chaud; alors, dit Linné, le riz est un aliment préférable à tous les autres farineux, sans excepter le froment; et selon Lister, aucune nourriture ne rassasie davantage et ne fait supporter plus long-tems la faim.

Le riz aime tant l'humidité, qu'il croît dans l'eau même.

Cuit dans le jus des viandes, il nourrit beaucoup; c'est un aliment fort agréable, mais il resserre un peu le ventre. Les Turcs, et les Provençaux surtout, font avec le riz un *pilau* appelé à Paris *riz à la turque*, qui n'est autre chose

que du riz très-épais, cuit à l'étouffée, auquel on ajoute du safran et du jus de volaille. Il est aussi très-nourrissant lorsqu'il est cuit dans le lait. Il a les mêmes propriétés, mais il resserre le ventre dans les deux cas.

Le riz convient surtout en hiver aux jeunes gens ardens, et à ceux qui font de l'exercice; aux personnes sujettes aux hémorragies, à la diarrhée, etc. En général les tempéramens phlegmatiques et pituiteux ne s'en accommodent pas.

La peau devient plus blanche lorsqu'on la lave avec l'eau de riz.

On ferait d'excellent pain avec la farine de riz, en la mêlant à celle de froment. On peut voir l'analyse du riz, par Parmentier.

Dans l'Inde et en Amérique, on fait avec le riz une boisson fermentée analogue à la bière. On l'appelle *sakki* au Japon. Cette même boisson, distillée, donne une eau-de-vie d'un usage général dans le même pays, et qu'on apporte en Europe sous le nom de *rac*, *arak*. On y ajoute du sucre et des aromates. Cette boisson est plus enivrante que le vin.

On assure que le riz perd de son adstriction, si on le fait macérer une nuit dans l'eau de son, ayant de le cuire. On croit que son usage augmente la sécrétion de la semence et celle du lait.

Par le moyen suivant, on peut avoir du riz propre à être mis dans du bouillon ou du lait, et à être cuit un quart-d'heure après. Cette préparation se fait ainsi : on le met dans un sac que l'on coud exactement; on le fait crever et cuire dans l'eau, on étend ensuite ce riz sur une nappe pour le laisser bien sécher. Le goût en est plus fin et plus agréable. Par ce moyen il se conserve long-tems.

Avec le riz, les nègres préparent une boisson qu'ils nomment *déguet;* elle a un goût agréable et sucré, elle est rafraîchissante, tonique et nourrissante.

En Amérique on fait un pain excellent avec la seule farine de riz. Pour cela on prend de cette farine ce que l'on veut, et

on la met dans le pétrin. On fait chauffer de l'eau, et l'on jette quatre jointées (les deux mains jointes) de riz en grain, que l'on fait bouillir et crever. Lorsque cette matière gluante est épaisse et un peu refroidie, on la verse sur la farine et on pétrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel et du levain. On couvre ensuite avec des linges chauds, et on laisse lever la pâte. Dans la fermentation cette pâte devient fluide comme de la bouillie, et paraît ne pouvoir être employée pour faire du pain. Mais pendant qu'elle lève on chauffe le four, et lorsqu'il est convenablement chaud, on prend une casserole étamée, emmanchée dans une perche assez longue pour qu'elle puisse atteindre jusqu'au fond du four. On met un peu d'eau dans cette casserole, que l'on remplit de pâte, et on la couvre de feuilles de papier. On enfourne la casserole, et on la renverse promptement; la chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, et lui conserve la forme que la casserole lui a donnée. C'est ainsi que se fait le pain de riz, qui sort du four aussi jaune et aussi beau que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf. Il est de fort bon goût; cependant sa bonne qualité diminue considérablement lorsqu'il est un peu rassis.

Le riz est une graine essentiellement amilacée, qui ne contient que des traces presque imperceptibles de gluten et de phosphate de chaux : elle diffère des autres graines céréales qui servent à la nourriture, et qui renferment beaucoup de ces matières. Aussi le mode suivant lequel le riz nourrit doit être différent de celui du froment. Il n'y a point de matière sucrée dans le riz, cependant on en retire une eau-de-vie qui est appelée *rack ;* mais on sait que la pomme de terre, qui ne contient pas non plus du sucre, fournit de l'eau-de-vie; d'où il faut conclure qu'il y a autre chose que le sucre qui peut former de l'alcool, ou que le sucre se trouve parfois tellement enveloppé dans les végétaux, qu'il échappe aux moyens chimiques.

Le riz se digère facilement, surtout lorsqu'on y ajoute

quelque condiment, et convient aux personnes qui sont dans l'état d'épuisement.

M. Vogel a retiré d'une farine de riz :

Amidon, 96.

Sucre, 1.

Huile grasse, 1,5.

Albumine, 0,2.

Selon lui, la pâte de riz, lavée sous un filet d'eau, ne donne point de gluten.

M. Vauquelin, qui a fait un examen du riz après MM. Braconnot et Vogel, n'y a trouvé que de l'amidon, très-peu de gluten, et point de matière sucrée.

ROB ou Robab (*defrutum*). Mot arabe qui signifie suc de quelque fruit que ce soit, exprimé ou cuit en consistance de miel. Il y en a de rafraîchissans, de toniques, d'échauffans, etc.

ROCAMBOLE (*cœpas ascalonia*). C'est une espèce d'ail qu'on nomme aussi échalotte d'Espagne. Elle est, dit-on, originaire d'Allemagne, et peut-être des pays méridionaux. C'est un condiment plus doux que l'ail ordinaire, et qu'on emploie dans les cuisines pour assaisonner les mets. A Paris on confond souvent la rocambole avec l'échalotte, quoique ces deux plantes diffèrent entre elles.

ROGNONS (*renes*). En général il faut avoir un bon estomac pour digérer cet aliment, qui est dur, coriace, et qui a besoin d'être accommodé avec des assaisonnemens. Les rognons de veau et d'autres jeunes animaux sont cependant fort estimés, se digèrent facilement, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès.

ROITELET (*regulus*). Petit oiseau dont il y a deux espèces principales : le *roitelet ordinaire* ou *troglodyte*, et le *roitelet huppé* ou *roitelet* proprement dit. Le premier est le plus petit des oiseaux de nos climats. Quoique solitaire, il n'a rien dans le caractère de triste ni de mélancolique ; il est toujours gai, alerte et vif, toujours prêt à

chanter. Il se nourrit ordinairement de vermisseaux, d'araignées, de moucherons, etc. Dans certaines provinces de France, les gens de la campagne se font un scrupule non-seulement de tuer cet oiseau, mais même un cas de conscience de toucher à son nid; ailleurs on le regarde comme un spécifique contre la pierre des reins ou de la vessie, si l'on en mange la chair toute crue, ou si on le brûle, et qu'on en prenne les cendres dans du vin blanc. De quelque manière qu'on le mange, il pousse puissamment aux urines. On assure même que rôti c'est un mets si délicat, que les gourmets en préfèrent le goût au meilleur gibier; on prétend aussi que l'excès d'une telle nourriture deviendrait funeste à la santé; mais la petitesse de l'oiseau, la difficulté d'en trouver en abondance, forcent les gourmands à la tempérance.

Le *roitelet huppé* est encore plus petit que le *troglodyte*. On dit qu'il échappe à travers les mailles de tous les filets, et qu'il passe à travers les barreaux des cages. Il se tient dans les bois, fréquente les parcs et quelquefois les haies dans les champs, et les charmilles dans les jardins. On le prend à la pipée et au trébuchet; il est très-gras en automne, et passe pour un mets encore plus délicat que le précédent : il mange alors, outre des insectes, différentes sortes de baies.

ROMARIN (*rosmarinus officinalis*, L.). Genre de plante que tout le monde connaît. En Italie et en Provence on en emploie les feuilles pour aromatiser certains alimens. Mahon et Narbonne doivent la réputation de leur miel aux fleurs de romarin, dont se nourrissent les abeilles. La chair des animaux qui broutent cette plante acquiert un excellent goût. Le romarin est tonique et excitant. On en retire une huile volatile qui sert à assaisonner plusieurs mets.

RONCE du Nord (*rubus arcticus*, L.). Cette plante croît dans le nord de l'Europe, en Sibérie, etc. Jusqu'à présent elle n'a pu être naturalisée en France. Les fleurs de cette

espèce sont purpurines, solitaires et terminales. Il leur succède des baies d'une couleur rouge foncée, d'une saveur acide, très-agréable, et dont le parfum a quelque chose de celui de la fraise. On peut en faire une boisson très-agréable et fort rafraîchissante.

RONCE FAUX-MURIER (*rubus chamæmorus*, L.). Cette ronce produit des baies dont les Suédois font une limonade saine et agréable. Les Lapons savent les conserver longtems en les recouvrant de neige dès qu'il les ont cueillies. Clusius dit qu'en Norwège on en fait une confiture sans y rien ajouter que du beurre fondu, dont on la recouvre pour la conserver. Outre qu'on s'en sert comme d'aliment, on l'emploie aussi comme antiscorbutique.

RONCE NOIRE (*rubus fructicosus*, L.). Arbrisseau qui donne des fruits noirs, gros ou d'un bleu foncé lorsqu'ils sont mûrs. Alors ils sont nourrissans en même tems que rafraîchissans; mais si l'on en mange trop ils donnent des coliques et des indigestions.

ROQUETTE DES JARDINS (*brassica eruca*, L.). Cette plante a une saveur âcre, chaude et pénétrante. On l'emploie comme assaisonnement. On la mêle parfois à la laitue et aux autres plantes rafraîchissantes pour en faciliter la digestion. Elle pousse aux urines; elle est aphrodisiaque si l'on en mange beaucoup. On assure l'avoir employée avec succès dans la paralysie de la langue.

ROQUETTE SAUVAGE (*eruca sylvestris*). C'est une espèce de chou auquel on donne aussi le nom de *sysimbre*, à feuilles étroites. Elle était célèbre dans l'antiquité par sa propriété aphrodisiaque. On trouve cette plante autour des villes et des villages.

Excitat ad venerem tardos eruca maritos, dit Columelle.

Nec minus erucas jubeo vitare salaces.
OVIDE.

ROSE (*rosa*, L.). Quoique la rose n'entre point dans la

nomenclature des substances véritablement alimentaires, on en fait une eau et surtout une conserve des plus agréables et des plus stomachiques; aussi consacrerai-je un article à cette belle fleur qui a bravé tous les orages politiques, qui a survécu à la disparition de la surface du globe des nations, des cités les plus vastes, des royaumes et des dynasties les plus puissantes; elle a traversé les siècles sans voir son destin changer. Les mêmes hommages qu'on lui rendait il y a trois mille ans, lui sont rendus aujourd'hui. Les poètes modernes, comme ceux d'autrefois, lui donnent le nom de reine des fleurs. On formerait plusieurs volumes, si l'on voulait y placer tous les vers qui ont célébré la rose.

Vénus en composa ses odorans bosquets,
Le printems sa guirlande, et l'Amour ses bouquets.
DELILLE.

Bion et Théocrite veulent qu'elle soit du sang d'Adonis, qui périt victime de la fureur d'un sanglier suscité par Diane, à la prière de Mars, jaloux de la préférence que la déesse de Cythère avait accordée à ce jeune prince. Selon Auzone, la rose devrait sa couleur vermeille au sang de Cupidon; parce qu'en conduisant dans l'Olympe un chœur de danse, ce jeune dieu heurta et renversa un vase de nectar qui, tombant sur la terre, changea la couleur de la rose. Les Turcs ont aussi voulu voir quelque chose de merveilleux dans cette fleur; ils disent qu'elle a été teinte par la sueur de Mahomet.

Avec les feuilles de roses on prépare une eau distillée très-usitée; une huile essentielle ou essence qu'on appelle aussi beurre de roses, et qu'on retire à Tunis et en Perse. C'est le parfum le plus cher et peut-être le plus estimé. L'arôme qu'il répand est si fort, qu'il suffit d'en prendre à la pointe d'une épingle pour parfumer un appartement.

On a vu des individus ne pouvoir en supporter l'odeur;

on dit que Marie de Médicis avait une telle antipathie pour les roses, qu'elle ne pouvait les voir, même en peinture. Le chevalier de Guise s'évanouissait à la vue de cette fleur. Le parfum des roses, respiré en trop grande quantité, peut occasioner des accidens plus ou moins graves, surtout dans des appartemens fermés. Plusieurs auteurs rapportent des exemples de morts causées par une quantité trop considérable de roses, laissées pendant la nuit dans des chambres à coucher.

Les confiseurs fixent le parfum de la rose bifère dans des pastilles, des dragées, des crêmes, des glaces, des liqueurs de table, etc. La conserve de roses de Provins, sèches et pulvérisées, aide à la digestion et fortifie par conséquent l'estomac.

ROSSE (*rubellio*). Poisson de rivière et de lac, dont les nageoires sont rouges. Il est de la grandeur de la carpe, et sa chair jouit à peu près des mêmes propriétés alimentaires.

ROSSIGNOL (*Philomela*, *luscinia*). Autant l'alouette est recherchée pour la force et la facilité de son chant, autant le rossignol est renommé pour la beauté du sien, qui plaît principalement par sa vivacité, par ses inflexions et par son étendue. Un observateur a compté dans le ramage de cet oiseau seize reprises différentes, bien déterminées par leurs premières et dernières notes, et dont il sait varier avec goût les notes intermédiaires; enfin il s'est assuré que la sphère que remplit la voix d'un rossignol n'a pas moins d'un mille de diamètre, surtout lorsque l'air est calme, ce qui égale au moins la portée de la voix humaine.

Le rossignol est un peu plus gros que la fauvette; sa longueur, du bout du bec à celui de la queue, est au moins de six pouces, et son envergure est de plus de neuf pouces.

Le rossignol n'a presque point de chair; cependant M. Chomel, *Dictionnaire économique*, dit que les Gascons l'engraissent pour en faire un mets qu'ils préfèrent à tout autre, lorsqu'il est gras; sa chair est blanche, tendre, et

presque aussi savoureuse que celle de l'ortolan : quelques-uns l'estiment bonne contre l'épilepsie.

ROSSOLIS. Liqueur alcoolique composée d'eau-de-vie, de sucre et de plusieurs parfums. Elle jouit de beaucoup de réputation, surtout celle que l'on fabrique à Turin. Mêmes propriétés que les autres liqueurs spiritueuses, et ne convenant point aux tempéramens chauds, secs et irritables.

ROTA (vin de). Ce vin se fait à Rota, en Portugal; il est fort stomachique, bu à petite dose. Il convient lorsqu'il est besoin de rétablir les forces de l'estomac.

ROT-DE-BIF. On appelle ainsi la partie de derrière, soit d'un mouton, d'un agneau, d'un chevreuil, etc., qu'on sert rôtie. C'est un des meilleurs morceaux de l'animal.

ROTI. On donne ce nom à une viande ou chair que l'on soumet à l'action immédiate du feu ; cette viande conserve par ce moyen tous ses principes nutritifs, lorsqu'on a la précaution de la saisir à la surface par un feu violent. On l'arrose avec son propre jus. Lorsqu'elle est mangée saignante elle répare puissammentles forces, et flatte d'autant plus le palais.

ROTIE (*offella*). Tranche de pain que l'on fait griller ou rôtir, et que l'on arrose de vin et de sucre; elle est stomachique. On fait aussi des rôties avec de l'huile d'olive récemment exprimée et vierge, ou avec du beurre. Il y a des rôties grasses; ce sont des tranches de pain que l'on met sous les bécasses, les grives, etc., au moment qu'elles sont à la broche; elles sont restaurantes.

ROUCOU. On appelle ainsi un arbre de la graine duquel on tire par infusion ou par macération une pâte ou extrait que l'on nomme *roucou*, et dont on fait usage dans la teinture. Cet arbre est cultivé dans toutes les îles de l'Amérique : il est fort touffu, et s'élève depuis douze jusqu'à quinze pieds. Comme les oiseaux sont friands du fruit qu'il porte, les sauvages le plantent auprès de leurs cases. Les

nègres et quelques colons mêlent la graine dans leurs ragoûts. On la faisait même entrer dans la composition du chocolat. Barrère dit que le roucou est aussi le contre-poison du suc de manioc : il fortifie l'estomac et arrête le cours de ventre.

ROUGE-GORGE. Oiseau du genre fauvette ; bon à manger, et de facile digestion.

ROUGE-MAUVIS. On appelle ainsi la grive mauvis. (Voir art. GRIVE.)

ROUGE-QUEUE A COLLIER (*phœnicarus torquatus*). Oiseau de passage et du même genre que le rossignol, la fauvette, etc. Il arrive vers le milieu du printems, et s'en retourne en automne. Il ne quitte guère l'épaisseur des bois pendant la chaleur, d'où il sort le matin et le soir pour chercher des vers et des insectes dans les champs voisins. On le prend à la pipée vers la fin de l'été, tems où il est fort gras et très-estimé des friands. Il est plus commun en Italie et en Allemagne qu'en France.

ROUGEOLE A LAIT DOUX. Champignon appelé vulgairement vache dans les Vosges, et viau ou veau dans le département de la Meuse. Ce champignon est d'un rouge foncé avec les feuillets blancs. Sa chair est fine et délicate ; quand on la déchire il en sort une liqueur laiteuse très-douce. Ce champignon est très-recherché, surtout dans les Vosges, où on le mange avec délices ; mais je renvoie le lecteur à l'article CHAMPIGNON.

ROUGEOLE PIED DE LIÈVRE (*trifolium arvense*). Dans les années de disette, les graines de cette plante, mêlées au froment, ont donné un pain bon à manger, quoique de couleur rose. Il y a eu pour cet objet des émeutes à Paris, parce que le peuple croyait que les boulangers mettaient du sang dans le pain.

ROUGET (*mullus barbatus*, L.). Les Grecs ont donné à ce poisson de mer le nom d'*erythrinos*, parce que sa tête et ses nageoires sont rouges. Il se tient dans les roches de

la mer ; il se nourrit de petits poissons, et surtout d'écrevisses. On préfère ceux de roche. Sa chair est ferme, blanche, d'une saveur exquise, et se digère facilement ; elle est d'un goût agréable, fort saine, et est prescrite même aux convalescens. On mange les rougets cuits sur le gril.

Les rougets de Marseille ont eu et ont encore beaucoup de réputation. Milon, coupable d'un meurtre et exilé dans cette ville, après avoir été mal défendu par Cicéron, dit, en recevant son plaidoyer corrigé, « qu'il s'estimait heureux que ce plaidoyer n'eût pas été prononcé ainsi, parce qu'il serait encore à Rome, et ne mangerait pas de ces excellens rougets de Marseille. »

Les Romains avaient remarqué que les couleurs du rouget s'effaçaient à sa mort, en passant successivement par quantité de nuances. On servait donc ce poisson encore vivant, enfermé dans un vase de verre, et les convives, attentifs, jouissaient du spectacle que leur offrait cette dégradation de couleurs, qui s'éteignaient insensiblement tandis que le rouget expirait, et dont l'effet, adouci par l'interposition du verre, avait quelque chose de plus flatteur encore pour l'œil. Sénèque s'élève avec énergie contre ces convives voluptueux, pour qui ce n'était pas assez d'avoir dans le rouget de quoi satisfaire leur sensualité, s'ils n'y trouvaient d'avance de quoi repaître agréablement leurs yeux (*oculus antequàm gulam, pavit.*)

Juvénal dit qu'à Rome on paya 400 sexterces quatre de ces poissons. L'empereur Tibère vendit 4000 sexterces un seul rouget qui lui avait été donné, et qui pesait près de cinq livres.

ROUGILLON. Petit champignon qui croît parmi les mousses et les chardons. Il est remarquable par sa couleur d'un rouge de sang ou de brique pilée ; son suc, également rouge de sang, sort abondamment ; il n'est point âcre ; il a au contraire le goût à peu près de celui de certains fruits succulens. Le chapeau n'est pas régulier ; il est visqueux et

luisant en naissant. Suivant Paulet, ce champignon est fort recherché pour l'usage alimentaire par ceux qui le connaissent. On peut le conserver pendant des années entières. Il se durcit sans se corrompre; il prend alors l'odeur de morille. Il est de fort difficile digestion, au point que souvent on le rend à peu près tel qu'on l'a pris.

ROUSSE (*clupea rufa*, Lacep.). C'est un poisson qui pèse de quatre à cinq livres, fort gras dans le mois de septembre, rare cependant, et dont la chair est délicate, de bon goût et de facile digestion.

ROUSSELET. Petite poire hâtive, très-sucrée, qui mollit aussitôt qu'elle mûrit. A Reims on la fait sécher avec art. On en fait des compotes de facile digestion, et que les convalescens peuvent manger.

ROUSSETTE (grande) (*squalus canicula*, L.). Poisson dont le corps est gris, couvert de petites taches noirâtres fort nombreuses et cendrées. Sa taille est de trois à quatre pieds. Il a la vie si dure, qu'après avoir perdu la tête, la queue, et tous les viscères, on voit son tronc remuer encore durant une heure et plus. Sa chair, coriace et dure, a une odeur musquée désagréable par son intensité; rarement on la mange, ou si l'on veut la faire servir sur la table, il faut qu'elle ait voyagé pour pouvoir être mortifiée.

Le foie de la roussette fournit une grande quantité d'huile, qui cause des accidens plus ou moins graves aux personnes qui veulent en user dans l'alimentation.

Sauvage, professeur de médecine à Montpellier, avait observé cet effet et publié le résultat de son expérience à ce sujet. Il raconte qu'un savetier de Bias, près d'Agde, sa femme et ses deux enfans, après avoir mangé un foie de roussette, tombèrent tous les quatre en moins d'une demi-heure dans un grand assoupissement, se jetèrent sur la paille, et ne recouvrèrent leurs facultés que le troisième jours après le repas fatal, ne se réveillant que les uns après les autres, d'après la proportion de l'aliment ingéré; ils

avaient la face rouge, une éruption universelle qui fut suivie d'une desquamation générale de l'épiderme.

Ce fait rappelle celui consigné dans les journaux de Londres, du 22 juillet 1802, où il est dit que le capitaine Leach, revenant de la Jamaïque avec sept personnes qui avaient mangé du foie de requin, périrent malheureusement après avoir pour la plupart éprouvé des accès de folie.

ROUSSETTE ÉDULE (*pteropus edulis*, Péron.). On trouve cet animal dans l'île de Timor et dans plusieurs îles de l'Archipel indien. Son corps et sa tête réunis ont environ dix pouces de longueur. Les Timoriens le nomment *malon-bourou*, et recherchent beaucoup sa chair, qu'ils trouvent délicate et qui est très-blanche.

S

SABDARIFA (*alcea Americana*). Espèce de ketmie de l'Amérique, qui pousse une tige haute de trois à quatre pieds. Ses fleurs sont grandes et tout-à-fait semblables à celle de la mauve. A ces fleurs succèdent des fruits oblongs, remplis de semences rondes. On cultive cette plante aux Indes, dans les jardins; elle est pleine d'un suc visqueux. On mange sa semence comme une graine légumineuse. Toute la plante est regardée comme émolliente. Ses gousses entrent dans un ragoût américain, appelé *gumbo-févi*. Les feuilles jouissent à peu près des propriétés des épinards.

SACCHARIN. C'est le nom que l'on donne à tout ce qui tient de la nature du sucre.

SAFRAN (*crocus sativus officinalis*, L.). Cette plante croît naturellement dans l'Orient, en Italie et en Sicile; on la cultive en France, et surtout dans le Gâtinais. Les anciens faisaient beaucoup de cas du safran comme aromate. Les Romains le faisaient infuser dans du vin, et en préparaient une liqueur qu'ils répandaient pour parfumer leurs théâtres. Les Polonais abusent de ce condiment; il en est

de même dans les pays méridionaux, en France, en Italie et en Espagne. On en colore le beurre, le vermicelle, les crêmes, les gâteaux, etc.

L'odeur du safran est pénétrante et aromatique. Il est échauffant, aide à la digestion et resserre le ventre. On ne doit en user qu'avec modération. Cette plante a une propriété enivrante, elle occasione des ris immodérés et convulsifs; c'est ce qui, au rapport d'Amatus Lusitanus, arriva a un parfumeur qui, ayant mis beaucoup de safran dans le pot où il faisait cuire de la viande, et l'ayant mangée, fut pris de ris immodérés qui faillirent le tuer.

Une lettre, écrite de Londres par M. Cadet, fait mention d'une propriété de safran, que je crois devoir faire connaître.

Un petit marchand, dit-il, obligé de faire de fréquens voyages, était toujours fatigué par les vomissemens que provoquaient le roulis et le tangage du vaisseau. Un jour qu'il avait acheté une livre environ de safran, il s'embarqua portant dans sa chemise le paquet qui contenait cette substance, pour le passer sans payer les droits. Il n'éprouva aucune incommodité pendant la traversée, quoique la mer fût houleuse. Il crut devoir ce bon effet au safran, et fit part de sa conjecture à quelques personnes qui se sont empressées de répéter l'expérience avec succès. Depuis ce tems je me trouve fort bien de ce moyen, dit M. Cadet.

Il n'est pas hors de vraissemblance que le safran agisse par son odeur comme antispasmodique. (*Journal de Pharmacie.*)

Le meilleur safran est celui de Coryce, dans le Levant.

Il est parfois falsifié avec les pétales du *scolymus hispanicus*, de carthame, etc.

D'après l'analyse du safran, par M. Bouillon-Lagrange, on voit qu'il est composé d'eau, de gomme, d'albumine, de *polychroïte* (de plusieurs couleurs), d'une matière cireuse et d'huile volatile, ce qui fait croire que la vertu nar

cotique que l'on attribue au safran doit plutôt appartenir à cette huile qu'à la gomme.

SAGAPENUM ou GOMME SAGAPIN, ou GOMME SERAPHIQUE. Dioscoride dit que le sagapenum est le suc qui découle par incision d'une plante férulacée qui naît dans la Médie. On nous l'apporte encore aujourd'hui de Perse et d'Orient : on assure que les Persans mêlent ce suc résino-gommeux avec l'*assa fœtida*, pour en assaisonner leurs mets dans les jours de gala.

SAGOU (*cycos circinalis*, L.). En chinois on lui donne le nom de *chacoumi-i*. On tire cette substance d'un arbre qui croît dans l'Inde, et qu'on nomme *sagouier* ou *sagoutier*. On l'extrait en perçant le corps de l'arbre, et en examinant si la moëlle est prise à propos, c'est-à-dire si elle dépose beaucoup de fécule, que l'on retire ensuite comme celle de la pomme de terre. M. Malouin est un des premiers qui ait fait connaître le sagou en France. Cette substance est inodore, d'une saveur fade, incrassante, légère, de facile digestion, se préparant de plusieurs manières comme le riz et le vermicelle. Le bon sagou doit être gris-fauve en dehors, et d'un beau blanc dans l'intérieur. Il a parfois une teinte lilas, qui prouve sa fraîcheur. On l'emploie comme restaurant, ainsi que pour calmer les affections de la poitrine; on en fait des potages. Dans les îles Moluques on pétrit avec la pâte du sagou des pains mollets. On prépare aussi avec cette fécule une espèce de pudding agréable, que l'on aromatise de différentes manières.

Pour bien faire cuire le sagou, il faut le mettre d'abord dans l'eau bouillante, l'y laisser une demi-heure; ensuite on le retire de cette eau et on le met dans du bouillon, et on le laisse cuire pendant deux heures.

Il se fait une très-grande consommation du sagou, non-seulement à Amboine et à Sumatra, mais encore dans leurs contrées voisines, et même en Europe, où les Hollandais en importent une assez grande quantité.

Le sagou, tenu dans un lieu sec, se conserve pour ainsi dire à perpétuité; mais pour les voyages de mer on est obligé de le dessécher au four, et d'en rôtir un peu sa surface, soit en galette, soit après qu'il a été réduit en grains de la grosseur du riz. C'est ordinairement sous cette dernière forme qu'il arrive en Europe.

D'après les expériences que M. Caventou a faites sur le sagou, il résulte qu'il est homogène dans sa composition, consistant simplement dans une variété d'amidon soluble à froid et plus soluble à chaud.

SAIDA (*gadus saïda*, L.). Poisson que l'on trouve dans les mers du nord de l'Europe, et dont on mange la chair, quoique peu succulente et de difficile digestion.

SAINDOUX. Graisse de porc. (Voir ce mot.)

SAINGRAIN, SENNEGRAIN, FENUGREC (*trigonella fœnum græcum*, L.). Cette plante est cultivée dans la Haute-Egypte. On la mange beaucoup en herbe; on en met une ou deux poignées, soit dans la farine de froment ou dans celle de maïs, pour donner du goût au pain et le rendre de plus facile digestion. On en prépare aussi des bouillies avec du miel ou du sirop de sucre. Mais cette graine répugne aux Européens, à cause de son amertume.

SAKKI. Nom japonais d'une boisson fermentée analogue à la bière, et qu'on fait avec le riz.

SALADE (*acetaria*, Plin.). C'est un composé d'herbes, de légumes, de fruits, de viandes assaisonnés à froid ou destinés à l'être avec du sel, de l'huile, du vinaigre, etc. On y emploie différens condimens. Les crudités sont de difficile digestion; aussi les estomacs faibles digèrent-ils avec peine les salades d'herbes.

Il y a des salades d'anchois, de betteraves, de citrouille, d'écrevisses, d'oignons, de bigarades, de brocolis, de câpres, de céleri, de chicorée sauvage crue ou cuite, de citrons, d'oranges, de concombre, de cornichons, de grenade, de laitue. (Voir ces mots.)

SALAISON (*salsura*). On donne ce nom à des substances alimentaires que l'on sale. En Angleterre on sale les viandes de mouton et de bœuf. A cet effet on choisit le dos, mais non les épaules ni les cuisses, parties que l'on peut garder sans qu'elles se gâtent. On sale aussi les parties les plus grasses du bœuf, mais non celles qui sont maigres, ce qui les rendrait mauvaises. On sale les poissons, etc.

Voici la manière dont les Américains salent les viandes. A quarante pintes d'eau on ajoute quatre livres de sel, une livre et demie de sucre et deux onces de nitre. On fait bouillir, et quand ce mélange est refroidi, on le verse sur la viande de manière à ce qu'elle en soit bien recouverte. Par ce moyen elle se garde plusieurs mois et reste parfaitement tendre. (*London and Paris Observer*, 17 mars 1829.)

Les salaisons ne conviennent qu'à certains estomacs.

SALANGANES (nids de). Ce sont des nids façonnés par une petite hirondelle des archipels d'Asie, que les Orientaux recherchent comme un aliment aphrodisiaque et nutritif. Leur prix est excessivement élevé en Chine. On les appelle dans ce pays *sakoi-pouka*.

On sait aujourd'hui que plusieurs espèces d'hirondelles produisent de ces nids gélatineux. Leur forme est celle d'une petite coupe ; les plus blancs sont les plus recherchés, parce qu'ils sont de l'année. Ils sont souvent sophistiqués par les Chinois ; ils en composent avec des ailerons de requin, le priapus, et surtout avec la colle de riz et des aromates ; ils donnent au tout la forme de nids, qui, relevés par des aromates énergiques, tels que le cardamome, le curcuma, le gingembre, etc., fournit un aliment d'une saveur exquise, dont les propriétés sont excitantes et restaurantes. On nettoie ces nids, on les laisse tremper ; alors les filamens s'en séparent, se ramollissent et se gonflent. On les met ensuite sur une volaille rôtie, dont ils absorbent le jus. La préparation la plus ordinaire est de les faire cuire avec un chapon gras ou un canard dans un pot de terre bien clos,

pendant vingt-quatre heures, et à un petit feu. Enfin on en fait des soupes, des bouillons estimés et des ragoûts, comme on fait ici avec des champignons. (Voir article HIRONDELLE.)

SALÉ. C'est ce qui est imprégné de sel. On appelle petit-salé les pièces de devant d'un jeune pourceau, entrelardées de chair et de graisse, et salées.

SALEP, SALOP ou SALAP. C'est une racine blanchâtre, un peu rousseâtre et demi-transparente, qui est fort en usage chez les Turcs pour réveiller les esprits et pour rétablir les forces épuisées. C'est la bulbe d'une espèce d'orchis que les Orientaux ont l'art de préparer mieux que toute autre nation. Pour cela ils choisissent les plus belles bulbes d'orchis, dans le tems que la plante commence à fleurir; ils leur ôtent la peau ou écorce et les jettent dans l'eau froide, où elles séjournent pendant quelques heures; ensuite on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, puis on les fait égoutter, après quoi on les enfile avec du fil de coton pour les faire sécher à l'air. On choisit pour cette préparation un tems sec et chaud.

Le salep le plus estimé est celui qu'on tire de la Perse. Cuit dans l'eau, il se convertit en gelée; il en est de même lorsqu'il est cuit avec le lait ou le bouillon. Dans le Levant on retire le salep de la racine de l'orchis commun, et principalement de celle de l'orchis *morio mas*, très-abondant dans les prairies.

Toutes les espèces d'orchis qui croissent en France sont propres à produire du salep. Cette substance est très-nourrissante, et de facile digestion. Lind lui attribue une propriété dont les marins pourraient retirer le plus grand avantage, celle de pouvoir se préparer avec l'eau de la mer, dont il corrige l'âcreté par l'abondance du mucilage qu'il contient. Le salep est excellent comme aliment. On en éprouve de bons effets dans les affections de la poitrine surtout, et dans le marasme. On peut aussi le faire entrer dans le chocolat.

On a essayé de retirer du salep de la racine à double tubercule de l'*orchis militaris*, du *satyrium* et de quelques autres genres. L'essai a réussi.

Selon M. Caventou, le salep étant composé de peu de gomme, de très-peu d'amidon et de beaucoup de bassorine, il serait très-bien placé à côté de la gomme adragant. D'après le même chimiste, l'examen analytique du salep prouve que sa vertu nourrissante n'est pas due à l'amidon.

SALER. C'est mettre une certaine quantité de sel sur de la viande ou du poisson, pour pouvoir les conserver.

SALICAIRE COMMUNE (*lythrum salicaria*, L.). Plante vivace qui se trouve en Europe, dans les prairies marécageuses et sur les bords des rivières. On lui donne vulgairement le nom de *lysimachie rouge*. Les habitans du Kamstchatka en font une grande consommation en guise de thé; ils la font aussi cuire avec le poisson pour lui donner du goût. On fait encore sécher la moëlle de cette plante, qui est un aliment fort agréable, mangé cru ou cuit. Enfin on en prépare un vin véritable, puisque par la distillation on peut en retirer de l'alcool.

SALICORNE HERBACÉE (*salicornia herbacea*, L.). Cette plante vient dans les marécages, sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée. En Angleterre on en fait confire dans le vinaigre les jeunes rameaux, dont on se sert pour assaisonner les salades.

SALICOT ou SALICOQUE. Espèce d'écrevisse de mer, que l'on nomme à Paris *chevrette*. Lemery dit qu'outre que sa chair est d'un goût agréable, elle est de plus facile digestion que celle des autres écrevisses de mer. On en fait une grande consommation dans toutes les parties du monde. On en sale même quelques espèces pour les conserver.

SALMERIN (*salmerinus*, *salmerino* en italien). Ce poisson pèse quelquefois deux livres. Sa figure est ronde et oblongue; ordinairement il ne pèse qu'une livre. Le salmerin aime les lieux froids et pierreux. Il est commun du côté

de Trente, en Italie. On le trouve dans les rivières et dans les lacs. Il est en tout semblable au saumon, quoique plus petit. Il a quelque chose d'analogue à la chair de truite, il est d'aussi bon goût. Cette chair est tendre, courte, délicieuse, point visqueuse; elle est de facile digestion et convient à tout le monde, mais se corrompt facilement.

SALMI (*esculentorum satura*). On donne ce nom à un ragoût composé de certains morceaux de gibier déjà cuits à la broche, et que l'on assaisonne avec des condimens, pour en relever le goût. Mêmes propriétés alimentaires que le gibier, si on ne le dénature pas par des assaisonnemens irritans.

SALMOIDE. Poisson qui vient des rivières de la Caroline, où on l'appelle *traut* ou *truite*. Il atteint la taille de dix-huit à vingt pouces, et se prend à l'hameçon. Sa chair est d'une saveur agréable; ses propriétés alimentaires sont à peu près celles de la truite.

SALSIFIS (*tragopogon hortensis*). Plante de la famille des chicoracées. Sa racine est employée comme aliment. Elle est douce, de bon suc, et jouit des mêmes propriétés que la scorsonère; mais elle est venteuse, surtout lorsqu'on en mange trop. On accommode les salsifis de diverses manières. On les met même en friture. Cet aliment convient en général à beaucoup de gens, à ceux surtout qui préfèrent le régime végétal à la viande, pourvu qu'on ne soit pas sujet aux flatuosités.

Il y a plus de trente variétés de cette plante.

SALSIFIS DES PRÉS (*tragopogon pratensis*, L.). Vulgairement barbe de bouc. Sa racine et sa tige sont remplies d'un suc laiteux, doux, musqueux et très-nourrissant. Les jeunes pousses se mangent en salade, ou comme les épinards. (Voir BARBE DE BOUC.)

SANG (*sanguis*). Le sang est composé de sérosité albumineuse, de fibrine; l'eau chaude le coagule. Employé comme aliment, il est de très-difficile digestion, de quel-

que manière qu'on l'apprête, surtout celui du bœuf. Le sang du lièvre est moins lourd; celui de cochon est estimé. On ne fait point usage de celui des bêtes fauves; cependant Homère a célébré celui de chevreuil. Cet aliment produit beaucoup de parties excrémentitielles. Le boudin est très-nourrissant, mais il fatigue l'estomac et donne lieu à des renvois désagréables. Les personnes fortes, qui font de l'exercice, sont les seules qui doivent en manger. Les boudins fumés, qui auraient passé à la fermentation putride, produiraient les effets d'un véritable empoisonnement.

Berzelius et le docteur Bostok ont prouvé que le sang ne contient point de gélatine; ils sont arrivés à la même conclusion sans avoir eu connaissance de leur travail. (*Annales de Chimie*, octobre 1813.)

SANGLIER (*aper*). Le sanglier est le cochon sauvage. Plus il a été couru à la chasse, meilleur il est. Ce fut P. Servilius Rullus qui le premier, chez les Romains, le fit servir sur sa table. Sa chair est ferme, meilleure, plus tendre et plus délicate que celle du cochon ordinaire, parce que l'animal vit en plein air et fait beaucoup de mouvement; cependant elle ne convient qu'à ceux qui ont un estomac fort et qui ne sont pas sédentaires. Cette chair se prépare de la même manière que celle du cochon.

Les Italiens estiment beaucoup les sangliers de Toscane.

La partie la plus recherchée, c'est sa hure.

Les meilleurs sangliers sont ceux qui sont jeunes, gras, et qui se nourrissent de glands, de racines, et surtout de chiendent, de blé, de fruits.

Pline dit qu'on ne voyait point de sangliers en Afrique, et que ceux de la Macédoine étaient muets.

SANGUINELLE, PANIS, MANNE TERRESTRE (*panicum sanguinale*). Les Polonais en font des gruaux, des bouillies et des gâteaux analogues à celui que les Italiens nomment *polenta*, et qui conviennent à ces peuples.

SANSONNET. Poisson de mer qui n'est autre chose

qu'un petit maquereau, dont la chair est compacte, et de difficile digestion.

Il y a aussi un oiseau de ce nom, qui n'entre pas dans le régime alimentaire. Tout le monde connaît son langage amusant.

SAOUARY. Arbre qui croît dans la Guiane. Son fruit ressemble à la châtaigne dans sa coque ; le dedans se mange comme le cerneau, et a même quelque chose de plus délicat. Cette coque osseuse, garnie de piquans semblables à ceux des fruits de nos châtaigniers, a la figure d'un rein ; l'amande qui est dedans est douceâtre et bonne à manger, mais venteuse. On en peut retirer de l'huile.

SAPINETTE. Boisson dont les Anglais font un grand usage sous le nom de *spruce-beer*. Ils emploient pour cela les sommités et les branches du sapin noir (*abies nigra*). Cet arbre croît dans le nord de l'Amérique. On le trouve aussi en France. On fait bouillir ces sommités dans l'eau avec du sucre brut, et lorsque la fermentation est achevée, la liqueur est bonne à boire. Cette boisson est très-saine et antiscorbutique.

SAPOTIER, SAPOTILLIER (*achras sapota*, L.). Cet arbre croît dans l'Amérique méridionale, à Carthagène, à Cuba, à la Jamaïque, etc. On en compte plusieurs variétés. Il fleurit en décembre, et porte des fruits qui mûrissent depuis février jusqu'en avril. Ils ont la forme, la couleur et la grosseur d'une olive verte. Ils fournissent une liqueur vineuse ; leur chair, lorsqu'ils sont mûrs, est d'une saveur douce et acidule. Ces fruits passent pour les meilleurs qu'il y ait en Amérique ; on les préfère presque aux ananas. On en compose des gelées et des pâtes fort recherchées, agréables et rafraîchissantes.

SARCELLE (*anas querquedulla*, L.). Oiseau de rivière qui ressemble au canard. Il est cependant plus petit ; sa chair est de facile digestion, mais sa saveur ne plaît pas à tout le monde. Il y a plusieurs espèces de sarcelles ; celles

de la Louisiane sont un manger délicat. Cet aliment convient aux estomacs faibles, ainsi qu'aux personnes sédentaires.

La sarcelle se mange également en maigre comme en gras ; c'est ce qui la rendait fort intéressante pour les chartreux et pour les carmélites. Depuis la destruction des ordres religieux en France, elle y a perdu un peu de son crédit.

SARDINE (*clupea sprattus*, L.). Petit poisson de mer ressemblant au hareng, mais beaucoup plus étroit et plus petit. Sa chair est aussi plus délicate et plus agréable. Il n'y a que les habitans des bords de la mer qui aient l'avantage de pouvoir manger ce poisson frais. On en fait facilement la digestion, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès. On sale la sardine; elle sert alors à exciter l'appétit, et elle rentre dans la classe des autres salaisons.

On dit que ce poisson aime le son des instrumens, et qu'il sort la tête hors de l'eau pour l'entendre. On le prend avec des feuilles de poirée. *Pisanelli.*

Ce poisson, mangé frais, nourrit beaucoup, et convient à tout le monde.

Henri IV, qui prisait également les jolies femmes et les bons morceaux, avait pour les sardines une prédilection toute particulière. Depuis son abjuration, il en faisait son déjeuner ordinaire les jours d'abstinence; c'est un fait historique.

SARGUE ORDINAIRE (*sparus sargus*, L.). Poisson qui se trouve près du rivage de la mer Méditerranée, dans le golfe de Gascogne, ainsi que dans la mer de Nice et d'Iviça. Il parvient au poids de quatre livres. Sa chair est un aliment peu estimé, parce qu'elle est sèche, dure et de difficile digestion. Cependant le peuple le mange.

SARRASIN (*polygonum fagopyrum*). On nomme mal à propos ce grain *blé noir*, car il n'appartient pas à la famille des graminées. C'est la semence d'une plante originaire

d'Asie, transportée en Afrique, et introduite en Europe par les Maures d'Espagne, dont on lui a conservé le nom, et où elle est aujourd'hui parfaitement naturalisée.

Que ce grain soit avantageux aux cultivateurs, parce qu'il vient aisément partout; qu'il se développe et mûrisse assez vite pour fournir, dans une année favorable, deux récoltes sur le même sol; que dans son usage il soit sain, nourrissant et d'une digestion facile, ce sont de ces vérités qu'on ne saurait révoquer en doute. Il n'en est pas moins vrai de dire que le pain de sarrasin est le plus misérable de tous les pains. Dès le lendemain de sa cuisson il sèche, se fend, s'émiette, et présente un aliment qui n'est pas tolérable. Cependant les gâteaux et la bouillie que l'on fait avec la farine de sarrasin fournissent une nourriture salubre, dont se régalent à la campagne et à la ville les personnes même les plus aisées. La bouillie se mange chaude et froide, frite ou grillée; on la coupe par tranches, et on la met à la poële comme le poisson.

Dans les cantons où le sarrasin constitue la nourriture ordinaire des habitans, la bouillie et la galette, préparées avec le lait ou le cidre, sont regardées comme très-substantielles; les enfans ne mangent pas autre chose; mais on remarque que le lait caillé vaut mieux que le lait fluide et frais pour faire cette bouillie; ce lait a plus d'action sur la farine, il rend les alimens qu'on en prépare plus légers, plus sapides et plus susceptibles de se digérer; mais ceux qui n'ont pas le moyen d'entretenir une vache ou d'avoir des boissons fermentées, se trouvent réduits à faire leur bouillie détrempée avec de l'eau; c'est ce qui donne à ces malheureux le teint livide et l'état de faiblesse dans lequel ils languissent tous.

Il existe une autre espèce de sarrasin, connue sous le nom de *blé noir de Sibérie, sarrasin de Tartarie*. Les expériences qui ont été faites en différens endroits de la France, et vers les contrées du Nord, par des agronomes instruits, prouvent que cette variété est la plus avantageuse

à cultiver, quoique son grain soit plus petit; d'abord, la plante est moins susceptible de verser, ne craint pas autant le froid, et sa fécondité est extrême.

Le grain est encore plus aisé à vanner, plus abondant en farine, et d'une pesanteur spécifique plus considérable. Il s'échauffe moins au gerbier, et peut s'y conserver pendant deux années en bon état. Enfin la farine a plus de liaison, de viscosité, et absorbe une plus grande quantité d'eau. Du reste, cette variété, contre laquelle on a fait cependant quelques objections, malgré sa supériorité sur le sarrasin ordinaire, en partage toutes les autres propriétés, et est pour le moins aussi précoce. Sa grande dureté le rend plus difficile à moudre; il lui faut presque le même tems qu'au seigle; mais comme sa farine ne se conserve pas, on ne doit en moudre qu'en proportion des besoins : les alimens qu'on en prépare ont à peu près la même saveur et la même qualité. *Parmentier.*

SARRIETTE (*satureia hortensis*, L.). La sarriette cultivée a une odeur aromatique pénétrante, un goût piquant et agréable. On l'emploie dans les cuisines pour relever le goût des légumes, tels que les pois, les fèves, et pour les rendre moins venteux. Cet assaisonnement convient aux estomacs froids et paresseux, parce qu'il est excitant et stomachique. Les Allemands le mêlent aux choux pommés confits, et croient qu'il sert à les conserver plus long-tems.

SASSENAGE (fromage de). C'est un fromage qui prend le nom du lieu où on le fait dans le Dauphiné. (Voir, pour les propriétés, article FROMAGE.)

SATYRION (*orchis bulbis indivisis*, L.). Plante dont la racine est composée de bulbes arrondies en forme de testicules, croissant dans les bois, les prés, etc. Il y a en Lorraine une infinité de satyrions ou d'orchis. C'est un aphrodisiaque puissant. Le salep n'est autre chose que le satyrion de la Turquie. (Voir cet article.)

SAUBILLANG. Poisson des Indes, qui a la forme et la

saveur de l'anguille, et qui est long d'un pied. Il jouit des mêmes propriétés alimentaires que l'anguille.

SAUCE (*embamma*, du grec *embàpio*), qui signifie *saucer;* d'autres croient que cela veut dire *vinaigre épaissi.* Quoi qu'il en soit, on donne ce nom à un assaisonnement liquide fait avec du sel et des épiceries. La manière de préparer les sauces varie beaucoup. Virgile paraît préférer celle qu'il exprime par ce vers :

Allia serpillumque herbas contundit olentes.

Les sauces ont été inventées pour exciter l'appétit en relevant le goût des alimens; mais en général elles ne conviennent pas aux tempéramens chauds, secs et irritables.

SAUCISSE (*botulus*, Mart.). C'est un intestin de cochon ou de tout autre quadrupède, que l'on farcit de chair crue, hachée, assaisonnée avec du lard et des aromates. Cet aliment ne convient pas aux estomacs faibles, ni aux personnes sédentaires.

SAUCISSON (*lucanica*, Mart.). Espèce de très-grosse saucisse de haut goût, composée de viandes hachées, auxquelles l'on ajoute diverses épices. Aliment qui ne convient point aux estomacs faibles, délicats et irritables.

SAUGE (*salvia officinalis*, L.). Plante odorante et aromatique, dont les feuilles sont longues, un peu charnues, et dont on se sert pour donner du goût à certains mets. Leur saveur est amère, chaude, piquante, et a quelque rapport avec celle du camphre. On en prend l'infusion en guise de thé, qu'elle remplace avantageusement ; aussi cette plante est nommée *thé de France*. Les Chinois l'estiment si fort, qu'ils sont étonnés que les Européens viennent chercher leur thé chez eux.

Il est essentiel de laver soigneusement les feuilles, parce que les animaux vénéneux, et surtout les serpens, les mangent volontiers et y déposent leur salive.

La sauge jouit à peu près des propriétés du thé ; mais ici comme partout, rien n'est meilleur que ce qui vient de loin et que l'on paie chèrement.

Dans la Perse, il y a une variété de sauge qui produit une galle charnue et succulente, de la grosseur d'une petite pomme ; on la vend dans les marchés.

SAUGE SCLARÉE, vulgairement *orvale*. Cette plante croît en France, en Italie, en Espagne, etc. Elle a une odeur très-forte et très-pénétrante. Infusée dans le vin blanc, elle lui donne un faux goût de vin muscat, et le rend très-enivrant. Dans quelques cantons du Nord, on l'emploie dans la fabrication de la bière pour remplacer le houblon. Ses propriétés sont analogues à celles de la sauge officinale.

SAUMON (*salmo salar*, L.). Parmi les auteurs latins il n'y a que Pline et Ausone qui parlent du saumon. C'est une espèce de poisson de mer à petites écailles, qui remonte les rivières, et dont la chair est rouge. Il y en a de gros et de petits. Ce poisson a un fort bon goût lorsqu'il est frais ; il rassasie bientôt et se digère très-difficilement. J'ai connu des personnes qui ne pouvaient en manger, sans éprouver peu de tems après des nausées et des vomissemens.

La hure du saumon est le meilleur morceau, aussi est-elle très-recherchée ; le ventre est ce qu'il y a de mieux après ; mais ces parties étant chargées de beaucoup de graisse, rendent cet aliment très-lourd, et par conséquent indigeste.

La pêche du saumon était autrefois tellement considérable en Hollande, que ce poisson y était abandonné aux domestiques.

Les Finlandais coupent le saumon en petites tranches, et le mettent dans le sel ; quand il en est bien recouvert, ils le laissent tremper dans un peu d'eau, et trois jours après il devient bon à manger. C'est le mets favori de la noblesse de Stockolm ; on en sert dans les grands dîners.

Le saumon est doué de beaucoup de vitalité, au point

que son cœur palpite encore, long-tems après que ce poisson en est privé. Sa chair, quoique en général d'une excellente saveur, n'est pas également bonne dans tous les pays ni dans toutes les saisons, et la nature des eaux influe beaucoup sur ses qualités. Il est aussi meilleur au printems.

On croit qu'on pourrait naturaliser les saumons dans les lacs et les étangs d'une certaine étendue. On lit dans un journal anglais, que M. N. Mill ayant fait pêcher un certain nombre de petits saumons, dont plusieurs n'avaient que quatre pouces de long, il les mit dans un vivier de trente aunes en carré, et profond de trois ou quatre pieds, dont le fond était d'argile, et qui était entretenu par un filet d'eau. Trois années après il trouva dans ce vivier trois saumons longs de huit pouces, en bon état de santé, quoiqu'un peu maigres, et il pense qu'ils auraient atteint leur grandeur naturelle, s'ils eussent été dans une plus grande étendue d'eau, et qu'ils eussent eu une nourriture plus abondante. (*Journal des Connaissances usuelles.*)

SAUMONAUX (*salmerini*). Ce sont de très-petits saumons, d'un excellent goût, de bon suc et de facile digestion; aussi les convalescens même en mangent sans en être incommodés.

SAUMURE (*salsamentum*). C'est une liqueur qui reste dans les vases où on a salé du poisson ou de la viande; cette liqueur est imprégnée de sel et des parties volatiles et huileuses des substances qui y ont été macérées. C'est dans cette liqueur que l'on conserve les poissons et certaines viandes.

SAUPE (*sparus salpa*, L.). Poisson qui est commun dans le golfe de Gênes; il a quelquefois un pied de longueur. Willughby observe que la saupe plaît plus à l'œil par son aspect, qu'elle n'est propre à flatter le goût par les qualités de sa chair; il n'y a que le bas peuple qui en mange. Ce poisson est le *sopi* des Marseillais.

SAUPIQUET (*acri gustu mordens*). On appelle ainsi une sauce ou ragoût composé d'aromates incendiaires qui,

en excitant l'appétit, irrite l'estomac au point de pouvoir y produire de l'inflammation. Ce condiment ne convient qu'aux estomacs froids, ainsi qu'aux gens de peine.

SAUTERELLE. Qui croirait qu'un animal aussi nuisible au genre humain fût de quelque utilité pour l'alimentation? Mais sur un sol ingrat, stérile, l'homme réduit à la misère fait usage de toutes sortes d'alimens. L'abbé Poiret dit que les Maures, peu délicats sur le choix de leur nourriture, ne font point de difficulté d'en manger. Dans les pays orientaux on prépare ces insectes de différentes façons : les uns les font bouillir; d'autres les font rôtir dans une terrine, où les jambes et les ailes se détachent, mais la tête et le corps deviennent extérieurement rouges, comme ceux des écrevisses, et leur chair, qui passe pour être d'un goût excellent, devient blanche. Il y en a qui les font frire avec du beurre et de l'huile, ou mariner avec du vinaigre, du sel et du poivre.

On nomme *acridophages* les mangeurs de sauterelles; il paraît cependant que cette nourriture est assez malsaine, car les peuples qui en usent ne vivent pas long-tems, et sont sujets à la maladie pédiculaire.

Quand vers l'équinoxe du printems les vents du midi et du septentrion soufflent le plus chez les Ethiopiens voisins du désert, il y arrive une multitude innombrable de grosses sauterelles, que ces peuples mangent en tout tems, en les salant ou en les accommodant d'une autre façon. Ces acridophages, pour les pouvoir prendre, font du feu dans un lieu profond, qui jette beaucoup de fumée; lorsque les sauterelles veulent passer par dessus en volant, elles tombent aussitôt. Après les avoir salées, ils les gardent et s'en servent comme d'une viande fort appétissante : ils ne mangent pas autre chose tant que dure la saison des sauterelles.

Dans les pays où l'on mange les sauterelles, on les porte régulièrement au marché, comme c'était autrefois la coutume à Athènes, et on les y vend comme on fait des oi-

seaux chez nous. Les sauterelles doivent avoir été une nourriture connue dans la Judée, puisque Moïse avait permis aux juifs d'en manger de quatre sortes, qui sont spécifiées dans le *Lévitique*.

Il ne faut pas confondre avec les véritables sauterelles de petits crustacés de la Manche, auxquels on a donné improprement le nom de *sauterelles marines*. Ces crustacés sont la cigale de mer et la squille. Ce sont là les insectes ou vers crustacés que l'on prépare dans le pays d'Abbeville, de Saint-Valery et de Calais, pour les manger, et d'où on en envoie même à titre de présent à ses amis : ils sont rougeâtres lorsqu'ils sont bouillis dans de l'eau et du sel, c'est-à-dire marinés : on les vend aussi dans les rues pour le public ; il s'en fait dans ces endroits une assez grande consommation sous le nom de sauterelles.

SAUVAGÈSE. Genre de plante annuelle, qui se trouve à Cayenne : ses feuilles sont mucilagineuses ; on les mange en guise d'épinards, dont elles ont à peu près les mêmes propriétés.

SAUVE-GARDE (*stellio salvator*, Laur.). Gros lézard d'Amérique, qui se trouve aussi dans les contrées chaudes des deux climats. Il atteint quelquefois la longueur de dix à douze pieds. C'est une espèce d'amphibie : il vit également sur terre et dans l'eau. Le nom de *sauve-garde* lui a été donné, à cause du cri qu'il pousse à l'approche du crocodile, et qui donne aux Indiens le tems de se mettre à l'abri de ses fureurs. On mange les œufs de la femelle du sauve-garde, qui sont gros comme ceux d'une poule d'Inde, mais un peu plus longs. Cet aliment n'est pas salubre.

SAVEUR (*sapor*). Qualité qui se fait sentir par le goût. La bonne eau n'a point de saveur ; on dit d'une viande, d'une sauce, elle n'a ni goût ni saveur. La saveur n'est pas la même dans tous les corps sapides. Elle est douce, amère, acide, âcre, métallique, etc., agréable ou désagréable.

SAVOUREUX (*sapidus*), qui a une bonne saveur. Un mets, des fruits, une viande savoureuse.

SAXATILES. On nomme ainsi certaines espèces de poissons tels que les congres, etc., qui se retirent dans les cavités des rochers, et se glissent sous de grosses pierres. En général, la chair des poissons saxatiles est recherchée comme aphrodisiaque.

SAXIFRAGE DORÉE ou DOBINE (*chrysosplenium oppositifolium*, L.). Plante qui croît dans les marais, et qui se trouve abondamment dans l'Alsace et la Lorraine. On en fait un grand usage dans ces provinces, où l'on en use en guise de thé, et dont elle a à peu près les propriétés.

SCANDEBEC. Espèce d'huître qui, autant qu'on en peut juger par sa figure, paraît voisine de l'huître de rochers; sa chair est d'un goût piquant et échauffe la bouche jusqu'à l'ulcérer chez certaines personnes.

SCARCINE ARGENTÉE (*scarcina argentea*). Poisson qui fréquente les rivages de la Sicile. On le mange; son enduit argentin remplace l'*essence d'Orient*.

SCARE (*scarus*). Poisson de mer de roche, qui se nourrit d'herbes et d'algues marines. Les anciens l'ont fort estimé. Il ressemble au sargo, dont il diffère en ce qu'il n'a pas de taches noires sur la queue. Sa chair est friable, légère, de bon goût et de facile digestion. Ses viscères ont l'odeur de la violette. On mange ce poisson rôti, bouilli et frit. On en prend beaucoup à Marseille.

Il y a plusieurs espèces de scares. Le scare varié (*scarus varius*) est un fort beau poisson. Sa chair est tendre et délicate. Galien en faisait beaucoup de cas. Ce poisson est saxatile comme le précédent. On le prend dans la mer d'Antibes, de Marseille, etc.

Le scare sidjan (*scarus signus*) a une teinte générale d'un bleu fort agréable, que relèvent des taches noires et des raies longitudinales d'un jaune clair ou doré. Il fréquente la mer Rouge, et, suivant Forskal, il atteint jusqu'à une aune

de longueur. Sa chair a une bonne saveur; les Arabes la regardent comme échauffante, et se servent à l'extérieur de sa graisse pour soulager les douleurs de la goutte.

SCARIOLE (*cichorium latifolium majus*). Espèce de chicorée dont la feuille a huit ou neuf pouces de longueur, étroite du côté de sa naissance. Ces feuilles sont tendres, douces, et approchent de celles de la laitue romaine. Mêmes propriétés que les autres chicorées.

SCHALL. Poisson observé dans le Nil par Sonnini. Sa couleur est d'un gris-brun; il a des taches rouges sur la tête, et un demi-cercle de même couleur à la base de la queue. Il atteint plus d'un pied de longueur. Sa chair est peu estimée.

SCHIRA. Palmier de Madagascar, dont on brûle l'écorce pour en tirer du sel propre aux assaisonnemens.

SCIE COMMUNE (*squalus pristis*, L.). Poisson qui atteint la taille de douze à quinze pieds, et fréquente presque toutes les mers des deux hémisphères, sous les glaces du pôle comme sous les feux de l'équateur. Sa force et sa hardiesse ne le caractérisent pas moins que l'arme redoutable dont il est pourvu.

La chair de ce poisson est dure, coriace et de mauvaise saveur. On ne la mange guère qu'en cas de disette et à défaut d'autres alimens. Les nègres de la côte occidentale d'Afrique s'en abstiennent universellement, mais par un motif particulier: ils regardent la scie comme une sorte de divinité, et conservent, comme un fétiche précieux, les petits fragmens de son museau dentelé.

SCOLYMUS (*grandiflorus*, Desfont.). Plante qui croît dans les campagnes des environs de Tunis et d'Alger. Sa racine est bisannuelle, ses feuilles et ses tiges répandent du lait quand on les blesse. Les Maures font usage de cette plante comme aliment; ils en mangent les jeunes tiges comme on fait des asperges; elles ont une saveur douce,

sucrée, et jouissent à peu près des mêmes propriétés alimentaires.

SCOMBRE GERMON. Poisson qui a huit ou neuf petites nageoires au dessus et au dessous de sa queue. On le trouve dans la haute mer. Sa grandeur est de trois ou quatre pieds. Les matelots l'appellent *albacou*, *longue oreille*. Sa chair est bonne et saine. On prend quelquefois à la ligne une si grande quantité de ce poisson, que les navigateurs s'en dégoûtent.

SCOMBRE SARDE (*scomber sarda*). Poisson de la mer Méditerranée et de l'Atlantique. La pêche en est fort lucrative à Cadix, ainsi qu'à Marseille et à Bayonne. Sa chair vaut celle du *bonite*, et jouit des mêmes propriétés alimentaires.

SCOMBRE THAZARD. On le trouve dans les mers antarctiques, auprès de la Nouvelle-Zélande. Sa chair est jaunâtre, savoureuse et fort nourrissante. Les matelots le nomment *albacore*.

SCORPÈNE TRUIE (*scorpæna scrofa*, L.). Ce poisson atteint quelquefois la taille de douze pieds. Sa couleur est d'un rouge blanchâtre, plus foncé et presque brun sur le dos. On le trouve dans la Méditerranée et dans quelques autres mers. Sa chair est maigre, sèche et de difficile digestion; cependant on la recherche dans quelques cantons méridionaux. En Norwège on ne la mange pas, on se contente de retirer de l'huile de son foie.

SCORPÈNE VOLANTE. On trouve ce poisson dans les rivières d'Amboine et du Japon, où il vit de petits poissons, et d'où il échappe aux gros en s'élevant de quelques pieds au dessus de l'eau, par des sauts analogues à ceux des exocets. Sa grandeur n'excède jamais un pied. Sa chair est ferme, de bon goût et fort recherchée, mais on doit en manger avec modération, parce qu'elle n'est pas de facile digestion.

SCORSONÈRE D'ESPAGNE (*scorzonera Hispanica*, L.). Cette plante, connue pour l'usage qu'on en fait, a des racines longues, noirâtres en dehors et blanches en dedans; elle croît dans les pays méridionaux de la France, en Italie et en Espagne, dans les pâturages des montagnes. On la préfère au salsifis ordinaire. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes. Elle peut se manger dès le premier hiver qui suit le semis de ses graines; elle est alors très-tendre et très-délicate; mais comme elle n'a pas encore acquis toute sa grosseur, beaucoup de personnes préfèrent en faire usage à la fin de la seconde année, quoiqu'elle acquière de la dureté et de l'âcreté avec l'âge. On ne commence à manger les racines de la scorsonère qu'à la fin d'octobre, et on continue jusqu'en mars.

SCORSONÈRE TUBÉREUSE (*scorzonera tuberosa*). Petite espèce pourvue d'une très-grosse racine tubéreuse. Elle croît dans les terrains limoneux desséchés, sur les bords du Volga et dans la Syrie. Les Turcs et les Calmouks mangent les racines de cette plante, qu'on dit être d'un excellent goût et de facile digestion.

SÈCHE (*sepia*). On l'appelle en grec *baruphron*, ce qu'on rend en latin par *valdè prudens*, ce poisson ayant toujours passé pour être très-avisé ou rusé. Il ressemble à la poulpe. On en trouve plus dans les mers de France qu'en Italie, plus dans l'Adriatique que dans la mer de Toscane. Sa chair est dure, coriace, de mauvais goût et de fort difficile digestion; elle est cependant nourrissante lorsqu'on peut la digérer. Ordinairement on la mange rôtie, cependant elle est moins mauvaise bouillie. On n'en use pas à Paris. Ce poisson est fort commun à Lyon, à Bordeaux et à Nantes.

PETITE SÈCHE (*sepiola*). Sa chair est tendre, délicate, de bon goût, et se digère facilement.

SECHIUM COMESTIBLE (*sechium edule*), vulgairement *chayote*. Plante qui croît en Amérique, dans l'île de Cuba. Les habitans du pays se servent de ses fruits, en les mêlant

dans leurs ragoûts comme condiment. Les fleurs et les fruits paraissent dans le mois de décembre.

SEIGLE (*secale cereale*, L.). Il y a trois espèces de seigle, dont il n'y a que celui-ci qui mérite l'attention. Pline est le seul des auteurs anciens qui ait donné quelques détails sur ce grain. On ne sait pas même quel en est le pays natal. Comme plante alimentaire, le seigle tient une place importante parmi les végétaux, puisque, après le froment, c'est la substance qui nourrit le plus grand nombre d'individus en Europe. Il est actuellement cultivé dans toute l'Europe, et notamment dans les pays élevés et froids.

C'est une espèce de blé, dont les montagnards et les peuples septentrionaux se servent pour faire du pain. On distingue dans le seigle différentes nuances de qualités. Il y a des seigles d'hiver et des seigles de mars ou printanniers.

Le seigle le plus estimé à Paris est celui qui croît dans les plaines de la Champagne. On le choisit clair, peu alongé, gros, sec, pesant, et exempt d'ergot.

Parfaitement moulue et blutée, sa farine n'a pas le coup-d'œil jaunâtre de celle du froment; la matière qui colore cette dernière n'y existe pas, mais elle est douce au toucher. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre, et exhale une odeur de violette; qui caractérise sa bonté.

Le pain de seigle lève mal, est épais, gluant, froid, lourd et indigeste quand il est mat, gras et peu cuit; mais, bien fabriqué, il se digère facilement.

Le sel, dont on peut se passer pour le pain de froment, devient d'un usage indispensable dans celui de seigle, pour donner à la pâte de la ténacité, dont elle manque naturellement.

Le pain de seigle bien fait tient le premier rang après celui de froment et de méteil. Il jouit d'un avantage incontestable, c'est de conserver sa fraîcheur pendant longtems, sans presque rien perdre de sa saveur; avantage

précieux pour les habitans de la campagne, qui n'ont pas le tems de cuire souvent.

Mêlé au froment, le seigle lui donne un goût qui plaît à plusieurs personnes, et c'est alors un pain de ménage appelé *pain de méteil*, qui, quoique bon, ne convient cependant qu'aux estomacs forts, parce qu'il occasione des vents et parfois des coliques.

La farine de seigle diffère de celle de froment en ce qu'elle ne contient pas de matière glutineuse; elle est plus riche que cette dernière en matière extractive; mais elle est moins abondante en amidon.

Elle entre dans la composition du pain d'épice.

Le seigle sert aussi à faire du gruau pour bouillies et potages; on en fabrique de la bière; et dans le Nord, la plus grande partie de l'eau-de-vie, que l'on connaît sous le nom d'*eau-de-vie de grain*, est retirée de cette graine, que l'on fait préalablement fermenter, et qu'on mêle ordinairement avec une certaine quantité de graines de genièvre, avant de les soumettre à la distillation.

On peut faire avec le seigle grillé un café qui, mêlé au lait, est nourrissant, rafraîchissant, et qui donne de l'embonpoint, lorsqu'on en fait usage pendant quelque tems. Pour cela on le vanne, on le nettoye bien; on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il s'amollisse, sans cependant le laisser crever. On le met sécher au soleil ou à l'étuve. On le brûle ensuite comme le café, et on le moud.

On peut aussi le mêler au café, c'est-à-dire trois parties de seigle sur une de café; on le fait bouillir comme le café; il en résulte une liqueur pure et fort agréable, surtout lorsqu'on y ajoute du lait. On sucre moins qu'on ne le fait pour le café ordinaire.

Le seigle *ergoté*, appelé *solonia*, est une espèce de monstre qui croît dans le seigle. Le grain attaqué d'ergot est d'abord mou, pulpeux; il sort bientôt de sa bulbe, il se solidifie, s'alonge, devient rougeâtre, puis couleur violette.

D'après Vauquelin, le seigle ergoté contient :

Une matière colorante jaune-fauve, soluble dans l'alcool, ayant une saveur semblable à celle de l'huile de poisson ;

Une matière huileuse blanche, d'une saveur douce ;

Une matière colorante violette, insoluble dans l'alcool ;

Un acide libre qui paraît être en partie phosphorique ;

Une matière végéto-animale très-abondante et très-disposée à la putréfaction, laquelle fournit beaucoup d'huile épaisse et d'ammoniaque à la distillation ;

Une petite quantité d'ammoniaque libre, qu'on peut obtenir à la température de l'eau bouillante.

Le seigle ergoté ne contient point d'amidon ; le gluten y est altéré.

Si l'on a le malheur de manger du seigle ergoté, on est attaqué d'une maladie semblable au feu Saint-Antoine, et tout le corps est pris d'une gangrène sèche.

M. Vauquelin pense que, dans l'ergot, l'amidon s'est changé en une matière muqueuse, et que le glutineux a donné naissance à de l'huile épaisse et à de l'ammoniaque. Il attribue l'action délétère de l'ergot sur l'économie animale, à sa matière âcre et à sa substance azotée, qui a une grande disposition à se putréfier.

M. Virey croit qu'on peut considérer l'ergot du seigle comme l'effet d'une matière putride ; il est probable, dit-il, que c'est à la matière âcre, et à la substance animale putrescente contenue dans l'ergot, que se trouvent les principes vénéneux que cette production fait naître dans l'économie animale.

Il croît dans le Milanais une plante nommée *covette*, qui ressemble au seigle par sa tige et ses racines. On peut faire une espèce de pain avec la graine de ce végétal ; mais il déplaît à l'œil, il est pesant, désagréable au goût, et est de mauvaise qualité.

SEL MARIN, SEL DE CUISINE (*murias sodæ, culinaris*). Le

sel de cuisine résulte de la combinaison de l'acide et de l'alcali marin. C'est un assaisonnement indispensable pour les alimens. Il corrige l'acescence des substances végétales et animales, ainsi que leur tendance à la putréfaction. Il relève le goût des alimens, dont l'insipidité les rendrait insupportables. Il favorise la transpiration. Toutes les nations en font usage de tems immémorial. Les animaux mêmes, spécialement les ruminans, le recherchent avec avidité. On sait combien le sel est essentiel à la santé des troupeaux. Mais son abus stimule fortement, excite la soif et affecte les organes qui servent à la digestion. Il peut occasioner des maladies, telles que la gale, le scorbut, etc., ce qu'on observe chez ceux qui mangent beaucoup de viande ou de poisson salé. L'abus du sel irrite et augmente les affections cutanées, affaiblit la vue, diminue la sécrétion de la semence, nuit aux bilieux et aux mélancoliques.

Plutarque lui attribuait une propriété aphrosidiaque. Il dit que c'est pour cela que les prêtres égyptiens s'en abstenaient.

Le sel fut ordonné dans les sacrifices du peuple de Dieu. Plus tard on lui compara le Christ. Pline disait que rien n'était plus utile que le sel et le soleil; mais il entendait sans doute le sel pris avec modération.

Le bon sel doit être très-blanc, bien cristallisé. Il ne doit pas attirer l'humidité de l'air, ni se couvrir à l'air sec d'une couche pulvérulente. Il doit décrépiter au feu.

Un sel dangereux pour la santé, est celui qu'on a laissé évaporer dans des vases métalliques, même ceux de fer. On reconnaît un tel sel, en ce qu'il noircit par le moyen de la teinture de noix de galle.

Celui qui a été évaporé dans des vaisseaux de cuivre est légèrement verdâtre. Il devient bleu si l'on y verse de l'ammoniaque.

Les vaisseaux de plomb sont de même dangereux, et

c'est cependant dans des vases de ce métal qu'on laisse évaporer l'eau salée ; ou du moins l'intérieur de la plupart des chaudières est enduit d'une couche de plomb. Il serait à désirer que l'on n'employât pour cela que des cuviers de bois, comme céla a lieu à Freiberg.

Le sel marin des salpétriers peut être exposé, plus que tout autre, à contenir des composés d'iode, à raison de l'emploi que les fabricans font des soudes de varech. La commission qui fut nommée par l'Académie de Médecine pensa qu'on pouvait essayer ce sel en versant par dessus un peu d'acide sulfurique, afin de découvrir, par le dégagement, les vapeurs de l'iode.

La purification d'un sel altéré par la présence de l'hydriodate de soude ou de potasse consiste, d'après la même commission, à le laisser plus ou moins de tems exposé à l'air humide, ou à l'arroser d'un peu d'eau, et à l'égoutter ensuite dans des tonneaux percés à leur base.

On trouve dans le département de la Meurthe un sel gemme, provenant du raffinage du sel fossile, dont il a été fait un rapport favorable à l'Académie des Sciences par MM. Chaptal, Gay-Lussac, Vauquelin, Dulong et d'Arcet. Leurs conclusions sont que ce sel est parfaitement salubre, et d'une application fort avantageuse pour les usages de la table et de la cuisine. D'après l'analyse qu'en avaient faite MM. Cadet de Gassicourt et d'Arcet, il résulte qu'il ne contient que du muriate de soude, du muriate de chaux et du sulfate de soude, et qu'il renferme plus de sel effectif que celui des salines de l'Est.

L'homme a pensé de très-bonne heure à conserver les alimens, pour se mettre à l'abri de la disette. Le premier moyen qu'il ait imaginé a été la dessication, soit au soleil, soit au moyen d'une chaleur artificielle ; mais le sel a été et est encore le moyen le plus généralement usité pour conserver les alimens tirés du règne animal. On s'en sert surtout pour ceux qui contiennent beaucoup de graisse, tels



que le cochon, le poisson, etc.; mais il est essentiel que le sel dont on se sert pour cela soit pur, et que les viandes qu'on veut saler soient préparées immédiatement après la mort de l'animal. C'est ce que font surtout les Hollandais pour la salaison de leurs harengs; et l'on assure que les viandes qu'on sale à Alger, où l'on suit cette méthode, à cause de la chaleur du climat, y sont excellentes. On ne doit jamais abuser des viandes salées.

Parmi les substances végétales, il n'y a guère que les champignons et les choux qu'on ait songé à conserver en les salant. On fait un grand usage des premiers en Russie, et des autres en Allemagne.

On sale aussi les olives dans les pays méridionaux, dont on ne fait guère d'usage que comme d'une espèce de condiment.

SÉLÉNITEUX. On désigne par-là les eaux qui contiennent une grande quantité de sulfate de chaux; telles sont les eaux de puits. On les reconnaît en ce qu'elles ne peuvent faire cuire les légumes, ni dissoudre le savon, et qu'elles précipitent une matière séléniteuse. Cette eau est impropre à la boisson.

SELTZ (eau de Seltz). Seltz est une petite ville près de Strasbourg, où se trouve une eau minérale acidule froide qui contient beaucoup d'acide carbonique, etc. On l'emploie souvent comme rafraîchissante. On la boit dans les repas, mêlée avec le vin blanc.

SEMENCE (*semen*). Il y a des semences graminées dont les variétés, selon les botanistes, se sont multipliées à l'infini, et que l'on a confondues avec les espèces; telles sont le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le millet, etc.

Les semences légumineuses sont les fèves, les vesces, les lentilles, les pois, les lupins, les orobes, etc., qui ont aussi un grand nombre de variétés. Ces semences légumineuses sont, après les graminées, les plus intéressantes par rapport à la nourriture.

Il y a des semences farineuses ; telle est, par exemple, la *nielle des blés* (*lychnis segetum major*), etc. Il ne faut pas confondre celle-ci avec la *nielle* (*nigella*), dont la semence est fort âcre et n'est pas farineuse.

Les semences mucilagineuses ne contiennent point d'amidon, mais un mucilage insipide, parfois sucré, qui les rend propres à la nourriture, lorsque ce mucilage ne contient pas un suc âcre et vénéneux. Parmentier soupçonne que ces semences mucilagineuses contiennent de l'huile, ce qui ne peut les faire admettre à la constitution de la pâte, soit qu'on les torréfie, soit qu'on les fasse cuire d'une autre manière, puisque, en détruisant par ces moyens une portion d'huile, il en résulte de l'âcreté et de l'amertume.

SEMOULE (*semola*). En italien ce mot signifie *son de farine*, et en français *son gras*. C'est de la partie la plus sèche et la plus nourrissante du blé qu'on retire la semoule. La meilleure est celle qu'on extrait du froment ; elle est sèche, blanche, et tire sur le jaune.

L'expérience a appris que la semoule est d'un excellent usage pour ceux qui n'ont pas le tems de prendre leur repas, à la chasse ou en voyage. Elle diminue la faim, et l'apaise même entièrement. Elle soutient les forces ; il suffit d'en mettre de tems en tems une pincée dans la bouche, et de la mâcher long-tems avant de l'avaler.

On donne à la pâte toute sorte de figures. Les ouvriers en pâtes fines en font dans le royaume de Naples de plus de trente sortes différentes : telles sont les *sedeline*, *sementale*, *punte d'aghi*, *stellucce*, *occhidi perdici*, *stellette*, *vermicelli*, etc. Ces pâtes sont plus délicates, parce que les semoules avec lesquelles on les fait sont plus fines et ont été sassées plus de fois.

Avec les pâtes qui ne sont pas fines on fait les *macaroni*, les *trenette*, les *pater noster*, etc.

La semoule convient à tous les estomacs, se digère facilement et nourrit bien.

SENEVÉ. (Voir MOUTARDE.)

SEPES. Il y a plusieurs champignons qui portent ce nom, et dont quelques-uns ne paraissent pas dangereux.

SÉRIOLE DUMÉRIL (*caranx Dumerili*, Riss.). Poisson qui pèse jusqu'à deux cents livres, et qui se trouve dans les lieux inaccessibles de la mer de Nice. Il ne s'approche du rivage que lorsque la faim l'y force. Sa chair est ferme, rougeâtre, d'une saveur exquise, mais de fort difficile digestion.

SERKIS. Les Turcs nomment ainsi une espèce de pied de chat dont ils font un thé, que l'on appelle *thé des sultanes*. Cette boisson est fort agréable. La plante vient au pied d'une montagne près de la Mecque, où elle est gardée avec un soin extrême. Ce peuple croit que le serkis a la propriété de conserver la fraîcheur du teint et de donner de l'embonpoint.

SERPOLET (*thymus serpillum*, L.). C'est une espèce de thym, dont les feuilles sont ovales et bordées de quelques cils. Cette plante est aromatique et excitante. On l'emploie pour assaisonner les viandes. Elle est stomachique et amie des nerfs. On dit que le serpolet calme l'ivresse. La Thestilis de Virgile broyait l'ail et le serpolet.

Cette plante plaît beaucoup par ses jolies fleurs et par son odeur agréable. Le gazon verdoyant, épais, mais court et serré, était mêlé de serpolet, de baume, de thym, de marjolaine et d'autres herbes odorantes. *J. J. Rousseau*.

SERUM DU LAIT. C'est la partie aqueuse et transparente qui se sépare du lait caillé; c'est une liqueur chargée de quelques matières animales en dissolution, avec des substances salines. On caille le lait avec un corps acide, avec la présure ou le lait aigri, ou même avec une substance fermentescible; on le passe au travers d'une étamine, et on filtre le serum par le papier gris. Le serum du lait tient en dissolution une matière saline sucrée, qu'on appelle *sucre*

de lait; il cristallise en parallélipipèdes romboïdaux. Ce serum contient toujours quelque particule des matières végétales dont s'est nourri l'animal qui a fourni le lait. Il s'y trouve aussi du phosphate de soude et de chaux, du muriate de soude et un peu de carbonate de potasse, ainsi qu'une matière extractive végéto-animale. Le lait des animaux ruminans est moins séreux que les autres. *Virey*.

SÉSAME DE L'INDE (*sesamum Indicum*). Plante qui croît dans l'Inde, d'où elle a été apportée en Afrique et en Amérique; on la cultive dans quelques jardins. Elle pousse de nombreux rameaux; ses graines sont très-fines. Dans nos colonies on abandonne généralement sa culture aux nègres, qui mangent ses graines ou en tirent de l'huile. Les galettes que l'on en fait sont très-délicates, si l'on a soin de choisir des semences fraîches et de les pétrir avec du sucre et du beurre.

SÉSAME D'ORIENT (*sesamum Orientale*, L.). Plante originaire de l'Inde, mais cultivée avec soin depuis fort long-tems en Syrie et en Egypte. On mange ses semences cuites dans du lait, comme le millet. On les mange aussi grillées au four; on en fait des galettes avec du beurre ou de l'huile. Cet aliment est agréable et nourrissant; les enfans surtout l'aiment beaucoup. On l'ordonne aux convalescens; on en met même dans la pâte pour rendre le pain plus savoureux et plus nourrissant. Mêmes propriétés alimentaires que le millet.

On retire du sésame d'Orient, par expression ou au moyen de l'eau bouillante, une huile presque aussi bonne que celle de l'olive, et dont on assaisonne les alimens; comme celle de ben, elle ne se fige pas. Dans quelques cantons on donne à cette plante le nom de *jugoline;* en Egypte on lui donne celui de *semsem*. Les femmes prétendent dans ce pays que le sésame est le meilleur cosmétique; que rien ne peut lui être comparé pour procurer cet embonpoint que toutes recherchent; pour nettoyer la peau,

lui donner de la fraîcheur et de l'éclat, pour entretenir la beauté des cheveux; enfin, pour augmenter la quantité du lait, quand elles deviennent mères.

SÉSAME TRIFOLIÉ (*sesamum trifoliatum*). On la cultive dans toutes les contrées de l'Orient, ainsi qu'en Afrique, comme plante légumineuse. Elle a été depuis peu transportée dans la Caroline par les nègres africains, où elle a très-bien réussi. Les habitans de ces contrées retirent de ses graines une huile qui se conserve plusieurs années, et ne contracte aucune odeur, ni goût de rance; elle devient au contraire tout-à-fait douce au bout de deux ans: elle perd alors la saveur chaude qu'elle avait d'abord; de sorte qu'on s'en sert pour les salades, et elle remplace fort bien l'huile d'olive. Les nègres font aussi usage de cette plante comme aliment; ils la font sécher au feu, la mêlent avec de l'eau, et l'étuvent avec d'autres ingrédiens. Cette nourriture est saine. On en fait aussi quelquefois une espèce de pudding, comme on fait avec le riz et le millet, et que bien des personnes trouvent agréable. On lui donne à la Caroline le nom de *benny* ou de *bonny*.

SIDA DES CANARIES, ou THÉ DES CANARIES (*sida Canariensis*, Wild.). Cette plante croît dans les îles Canaries. On substitue au thé les feuilles du sida. Elles sont sudorifiques, et d'une saveur un peu amère assez agréable. On enlève ces feuilles des tiges avec précaution, et on les met sécher dans un lieu sec, à l'abri du soleil, jusqu'à ce qu'elles aient perdu toute leur humidité; on les couvre pour cela d'un papier, et l'on passe par dessus un fer chaud. Mêmes propriétés que le thé.

SIDJAN ORDINAIRE (*amphacanthus siganus*, L.). Poisson qui atteint, selon Forskal, la taille d'une aune, et habite la mer Rouge, où il paraît vivre de zostères et de plantes marines. Sa chair est d'une saveur agréable. Les blessures faites avec les aiguillons de ses nageoires sont dangereuses. Les Arabes pensent que sa graisse, employée

en frictions, a la vertu de soulager les douleurs arthritiques.

SINGE. La chair du singe est astringente; et quoique filandreuse, bien des personnes en mangent, surtout à Cayenne. La Condamine nous apprend que les singes sont le gibier le plus ordinaire et le plus du goût des Indiens et des habitans voisins de la rivière des Amazones. (*Mémoires de l'Académie*, 1745.)

SIROP (*sirupus*). Les sirops sont des conserves liquides extraites d'un suc, ou d'une infusion, ou d'une décoction, en y ajoutant du sucre, et en faisant subir une cuisson convenable. Ils sont liquides, doux, onctueux et limpides. On les obtient en faisant dissoudre deux parties de sucre dans un liquide; ils prennent le nom de la substance qui en fait la base.

Les sirops composés sont ceux qui sont faits avec une ou plusieurs substances, pour en conserver les parties extractives par le moyen du sucre. Le sirop est la base d'un grand nombre de boissons. On peut le considérer comme un liquide propre à conserver plusieurs substances. Sous ce rapport il a de l'analogie avec la saumure, puisque par ce moyen les substances qu'on y met sont préservées du contact de l'air, et qu'elles y sont conservées dans l'état de dessication où elles étaient lorsqu'on les y a mises.

A la température de 9° cent., l'eau dissout un poids de sucre égal au sien. A la température de 99° cent., l'eau peut en prendre à toutes proportions. L'eau ainsi saturée est appelée *sirop simple*. Le sirop ne se décompose pas; aussi sert-il à conserver beaucoup de substances végétales. C'est avec le sirop qu'on obtient le sucre cristallisé, qu'on nomme *candi*. Pour cela on l'épaissit fortement, on le verse dans des terrines qu'on a placées dans une étuve. Les cristaux se forment sur des fils qu'on a tendus sur ces terrines.

Le sirop est très-soluble dans l'alcool à 36°, mais le sucre sec l'est extrêmement peu dans l'alcool à 40°. Suivant

Margraff, il faut seize parties d'alcool à 36° bouillant, pour en dissoudre une partie de sucre; et par le refroidissement et le repos, le suc cristallise au bout de quelques jours en prismes parfaitement transparens.

SIROP DE VINAIGRE. La meilleure formule, pour faire ce sirop, qui offre une boisson rafraîchissante et d'un goût très-agréable, est celle qu'a donnée M. Chaptal.

On fait infuser, dans deux litres de bon vinaigre, autant de framboises, bien mûres et bien épluchées, que peut en contenir une cruche de grès, sans que le vinaigre surnage. Huit jours après, on verse tout à la fois et le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie; on laisse passer la liqueur sans presser le fruit. Le vinaigre étant bien clair et bien imprégné de l'odeur de la framboise, on en prend seize onces, et pour ces seize onces on prend trente onces de sucre, que l'on concasse et que l'on met dans un matras. On verse le vinaigre aromatique par dessus. On bouche bien le matras et on le place au bain-marie, à un feu très-modéré. Aussitôt que le sucre est fondu, on laisse éteindre le feu, et le sirop étant refroidi, on le met en bouteilles, qu'il faut bien boucher et placer dans un lieu frais. On connaît l'usage qu'on fait du sirop de vinaigre comme rafraîchissant, lorsqu'il est étendu d'une certaine quantité d'eau.

SMARIS. Nom grec et latin. On nomme ce poisson *cerres* à Naples; à Marseille *gerres;* à Narbonne et en Espagne *picarel*. On le sale ou on le fait sécher à la fumée. Il ne convient qu'aux estomacs robustes, aux gens de peine et aux phlegmatiques.

SOBRIÉTÉ. La sobriété est la juste proportion de nourriture et de boisson que l'on doit prendre; aussi est-ce la faim et la soif qui doivent en être la règle. Il faut savoir distinguer l'appétit véritable de celui qui n'est que factice, c'est-à-dire de celui qui n'est excité que par les assaisonnemens, causes toujours renaissantes de l'intempérance. Les hommes qui ont pratiqué la sobriété ont vécu long-tems et

ont joui de la meilleure santé. Les exemples n'en sont pas rares. Tout le monde connaît celui d'Auguste, qui vécut long-tems, et qui se bornait à prendre peu de nourriture. Newton en fournit un autre exemple. Enfin tout le monde connaît celui du fameux Cornaro, noble Vénitien, qui, à l'âge de quatre-vingt-quinze ans, écrivit un ouvrage sur la naissance et la mort de l'homme. Il a vécu plus de cent ans, sain et gaillard, dit-il, comme à vingt-cinq ans. L'homme sobre se couche, s'endort et se lève plein de vigueur pour reprendre ses occupations.

Alter, ubi dicto citius, curata sopori
Membra dedit, vegetus præscripta ad munia surgit.
HORACE.

SODERELLO. Nom qu'on donne en Toscane à une espèce de champignon comestible. Il est d'un blanc rousseâtre ou d'un roux pâle. (Voir article CHAMPIGNON.)

SODERINO. C'est un champignon qu'on porte dans les marchés à Florence. On le nomme dans les autres parties de l'Italie *piazzajola*. (Voir article CHAMPIGNON.)

SOIF. C'est le besoin de boire. Le sentiment de la soif est très-vif. On meurt plus vite de soif que de faim. La chaleur est la cause de l'augmentation de la soif. Tout ce qui donne lieu à la chaleur est la cause de ce besoin. L'eau est la seule boisson qui l'apaise; les autres liqueurs n'en sont que le palliatif.

SOLANUM. Les anciens ont appelé ainsi plusieurs plantes, la plupart vénéneuses, et conséquemment fort dangereuses; mais les espèces que l'Amérique a fournies offrent des ressources infiniment utiles pour la nourriture de l'homme; telles sont la pomme de terre et la tomate ou pomme d'amour, dont tout le monde connaît les usages, dans les pays méridionaux surtout. Il y a une grande quantité de solanum dont il sera parlé à chaque article.

SOLE (*pleuronectes solea*, L.). La sole est de la famille

des poissons plats et à arêtes. Dans certaines provinces on l'appelle *perdrix de mer*. Il y en a de plusieurs espèces.

La sole franche est la plus recherchée pour les grandes tables. Celles qui dépassent neuf à dix pouces de longueur sont coriaces.

La sole pole est un poisson petit et charnu. On la dit moins délicate que la sole franche.

On pêche les soles dans presque toutes les mers ; en France on les apporte tant de l'Océan que de la Méditerranée. Les meilleures sont celles du cap de Bonne-Espérance.

La chair de ce poisson est ferme, délicate et saine; elle nourrit bien. C'est un aliment agréable et qui se digère facilement. La sole se corrompt difficilement, et a besoin d'être un peu faisandée; aussi est-elle meilleure à Paris que sur le bord de la mer, où elle est encore trop fraîche. Elle acquiert même par le transport une saveur plus fine.

Les Anglais écorchent très-souvent les soles, avant de les préparer, pour les servir sur les tables, à cause de l'âpreté de leurs écailles : les Apicius français paraissent moins délicats sur ce point; ils ne séparent la peau de la chair qu'après sa cuisson, et souvent au moment que le poisson est sur la table ou dans l'assiette du convive.

SOLE LASCARIS (*pleuronectes lascaris*, Risso). C'est un poisson plat, que l'on trouve dans les mers qui baignent les rivages des Alpes maritimes. Il atteint la taille d'un pied. Sa chair est délicate, de facile digestion et d'une saveur excellente.

SOLEN. Genre de testacé bivalve, dont il y a plusieurs espèces, et qu'on prend sur les côtes de la Méditerranée, en nageant et à la main. On les mange et on les emploie comme amorce dans la pêche des gros poissons. Ils sont phosphoriques pendant l'obscurité.

SOLENOSTOME BÉCASSE (*solenostoma scolopax*). Ce poisson est de la taille de trois à quatre pouces. On le trouve

dans la mer Méditerranée. On le nomme à Nice *troumbetto*. Sa chair est tendre, d'une excellente saveur et de facile digestion.

SON (*furfur*). On appelle ainsi l'écorce des graines céréales, lorsqu'elle est séparée de la farine. Le son n'est plus alors une substance alimentaire pour l'homme; il est même indigestible. Cette substance, facile à se pourrir, peut même être nuisible à la santé.

SONG-LA-CHA. C'est ainsi qu'à la Chine on nomme le thé vert. Dans cet empire le thé s'appelle *cha;* il tire son prénom d'une montagne de la province de Kiang-nam, qui en est entièrement couverte. Cette espèce est inférieure au thé *bou*. On ne pourrait en faire usage sans l'édulcorer fortement.

SOPHISTICATION. Opération par laquelle on falsifie, on altère une substance, telle que le vin, etc. On sophistique les drogues les plus chères et les plus précieuses. Parfois les substances avec lesquelles on falsifie ne sont pas dangereuses, mais dans beaucoup de cas elles nuisent à la santé, et peuvent devenir de véritables poisons.

SORBET. Mélange glacé de citron, de sucre, d'ambre, de vanille, d'orange, etc. Cette boisson est tonique, échauffante, et convient aux estomacs affaiblis.

SORBIER DOMESTIQUE, vulgairement CORMIER (*sorbus domestica*, L.). Arbre élevé de quarante à cinquante pieds, dont le tronc est droit, recouvert d'une écorce grise, brunâtre, et divisé en branches formant une tête pyramidale assez régulière. Ses fruits, connus sous les noms de *sorbes* ou de *cornes*, sont d'un rouge jaunâtre dans leur parfaite maturité : ils ont la grosseur et la forme d'une petite poire. Cet arbre croît naturellement dans les forêts, en France et dans d'autres contrées de l'Europe.

Les sorbes sont très-acerbes et fortement astringentes avant leur maturité, et ce n'est qu'en les laissant quelque

tems sur de la paille, après les avoir cueillies, qu'elles deviennent molles et bonnes à manger; tant qu'elles sont dures, elles ont une saveur âpre insupportable. Ces fruits sont peu estimés, et passent pour être difficiles à digérer. On ne les connaît guère que dans les campagnes, et il faut en avoir mangé dans son enfance pour les aimer plus tard. Le suc qu'on en exprime produit, après une légère fermentation, une sorte de cidre qui ressemble assez à celui qu'on retire des poires. Après avoir fait la peinture la plus sinistre de l'hiver dans les climats hyperboréens, Virgile ajoute que les habitans de ces tristes pays se maintenaient cependant dans un état de gaîté, à l'aide d'un vin qu'ils préparaient avec des sorbes:

Hic noctem ludo ducunt, et pocula læti,
Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.
Géorg., l. III, v. 380.

En Allemagne on en obtient, par la distillation, une eau-de-vie assez estimée dans le pays.

D'après l'analyse que M. Vauquelin a faite de l'acide sorbique, il pense que c'est celui qui se rapproche le plus de l'acide malique, et qu'il est composé :

D'hydrogène.	16,8
De carbone.	28,3
D'oxygène.	54,9
	100,0

Il conclut qu'il n'existe point d'acide malique dans les sorbes, et que l'acide sorbique que ce fruit contient étant sans odeur, sans couleur et d'une odeur agréable, lorsqu'il est pur, pourrait, au besoin, remplacer l'acide citrique. (*Journal de Pharmacie.*)

SORGHO HOUQUE (*holcus sorgho*, L.). Cette plante, de la famille des graminées, est peu connue en France. Elle est cultivée en Italie, en Turquie, en Perse, dans l'Inde et

en Egypte, ainsi qu'en Espagne. Les semences du houque sorgho fournissent une substance alimentaire presque aussi abondante que le maïs. Lorsqu'il pleut beaucoup en été, et que la chaleur n'est pas forte, la récolte de ce graminée manque. Sa farine, mêlée à celle du froment, donne un pain d'assez bonne qualité, seulement un peu pesant. Il vaut mieux la manger en bouillie comme le maïs. Elle est fort nourrissante.

Le *sorgho*, nommé *holcus saccharatus*, L., est celui qui fournit le plus de substance saccharine. Le pain qui est fabriqué avec cette espèce est le meilleur; c'est celui qui convient le mieux pour la polenta ou les gaudes. On en tire un sirop et même un sucre agréable et assez abondant.

D'après les expériences qui ont été faites, il résulte que le sirop qu'on retire de ce sorgho, employé comme assaisonnement pour les comestibles, est aussi agréable, aussi savoureux que celui du sucre pour la confection des ratafias. Ses propriétés sont les mêmes. Employé dans les sorbets ou dans des liqueurs fraîches, et dans les diverses préparations, il a parfaitement remplacé le sucre. Ce sirop est supérieur à celui qu'on retire du raisin et des autres substances végétales, excepté du suc de betterave. Enfin le seul produit des graines, qui est très-abondant, paie non-seulement tous les frais de sa culture, mais encore la majeure partie des dépenses qu'il faut faire pour la fabrication de ce sirop.

La graine de sorgho se conserve comme le froment dans des greniers; mais elle perd de sa saveur en vieillissant, et craint l'humidité, qui la fait moisir.

SOUCHET COMESTIBLE (*cyperus esculentus*, L.). La racine de ce souchet, qui croît sur les bords de la Méditerranée, dans le Bas-Languedoc, en Provence, en Alsace, etc., est composée de fibres auxquelles sont attachés des tubercules ovales, que l'on mange, et qui ont du rapport, quant au goût et à la forme, avec l'amande de la noisette. Tor-

réfiée et mêlée à la proportion d'un tiers avec le café, elle donne une liqueur meilleure que celle que l'on vend dans beaucoup de cafés. Ces racines, détachées et écrasées, peuvent donner cinq huitièmes de farine. On a extrait de cette farine une fécule très-agréable, fort stomachique, et peut-être préférable au salep et au sagou. L'orgeat que l'on fait avec ces tubercules ne le cède point à celui préparé avec les amandes, et jouit des mêmes propriétés. La fécule, l'huile, la gomme et l'albumine s'y trouvent dans des proportions si considérables, que, sous un petit volume, on possède dans cette racine tout ce qui constitue un aliment substantiel et de facile digestion.

La meilleure manière de faire usage du souchet comme aliment, c'est d'en préparer une émulsion, qu'on fait cuire en l'agitant sans cesse, pour prévenir la précipitation de l'amidon ; il en résulte une crême ou bouillie fort agréable, à laquelle on ajoute du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger.

Le mélange de cette racine dans le chocolat a paru à M. Lassant, pharmacien à Nantes, pouvoir être employé, surtout lorsque le cacao est d'un prix fort élevé ; il en a fait préparer un chocolat composé de deux parties de cacao et d'une partie de souchet, l'un et l'autre torréfiés séparément, et il en est résulté un aliment de fort bonne qualité.

Le souchet comestible peut offrir de grandes ressources dans les années de disette, soit qu'on l'envisage comme aliment, soit qu'on le considère comme plante oléagineuse.

SOUPE ÉCONOMIQUE. M. Hidin, médecin du roi de Suède, a publié dans un mémoire la préparation suivante :

On fait bouillir une livre d'os pulvérisés, à laquelle on ajoute du sel, du céleri, des pommes de terre, etc. ; on en obtient quatre pintes de bouillon qui, après le refroidissement, se prend en gelée. On pétrit quatre livres de cette gelée avec vingt-quatre livres de farine de froment, et on

en forme des gâteaux minces comme des biscuits, qui, pulvérisés et cuits avec de l'eau, donnent une soupe très-restaurante pour trente personnes. On peut préparer la même soupe avec la gélatine.

SOYA CHINOIS. L'espèce de petit haricot nommé *dolichos soya*, plus petit et plus blanc que la fève de Turquie, mêlée à de la farine de froment, du sel et de l'eau, qu'on emploie dans la proportion de cinquante livres de haricots, cinquante de sel, soixante de farine de froment et deux cent cinquante d'eau, forme ce que les Chinois appellent le *soya*. Les Japonais en font comme eux un grand usage pour assaisonner leurs mets, en place de beurre.

SOYEUX. Il y a plusieurs agarics de ce nom qui ne paraissent pas dangereux.

SPARAILLON (*sparus annularis*). Poisson de mer dont le corps est plus rond que celui de la daurade. Sa chair est tendre, agréable, et se digère plus facilement bouillie que frite. Elle est cependant plus molle et moins bonne que celle de la daurade.

SPARE. Genre de poisson dont on compte quatre-vingt-dix-huit espèces. Il en a déjà été décrit un grand nombre dans plusieurs lettres différentes.

Le *spare haffara* se pêche dans la mer Rouge. Il se nourrit de végétaux, et sa chair est savoureuse.

Le *spare berda* habite la même mer, se nourrit également de végétaux. Il a une couleur blanchâtre, le corps ovale, et sa chair est délicate.

Le *spare galonné* se trouve dans les mers de l'Amérique. Sa chair est très-estimée.

Le *spare denté* est un poisson de la Méditerranée et des mers de l'Amérique. On en voit de deux pieds de long, mais communément ils n'ont que la moitié de cette longueur. On en prend dans la Méditerranée de grandes quantités, qu'on fait saler ou mariner pour envoyer au loin.

Le *spare mylostome* habite la mer des Indes, où il a été

observé par Commerson, qui en a trouvé la chair agréable au goût.

Le *spare breton* parvient à environ un pied de long. On le pêche sur les côtes de l'Ile-de-France, où sa chair est très-estimée.

Le *spare jug* (*perca jub*, Bloch.) se trouve dans les mers du Brésil, où il passe pour un des meilleurs poissons de ce climat.

Le *spare salin* a un pied de long : on le pêche dans les mêmes endroits que le précédent. Il remonte les rivières pendant l'été. Sa chair est excellente.

Le *spare orphe* a été regardé par les anciens comme poisson de rivage; cependant il passe l'hiver dans la profondeur des eaux, dans les cavités sous-marines, où il trouve en abondance des coquillages dont il se nourrit. On le prend dans la Méditerranée. Sa chair est dure et de difficile digestion.

Le *spare garudse* (*labrus rupestris*, L.) a la chair blanche et se digère aisément. On le pêche dans la mer du Nord, où il parvient à peine à six pouces de long.

Le *spare paon* (*sparus saxatilis*, L.) vit dans les mers de l'Amérique méridionale. Sa chair est blanche, grasse, et de difficile digestion.

La *spare clavière* (*labrus varius*, L.) est un très-beau poisson dont la chair est tendre et délicate. Il est connu sous le nom de *rochau* de Marseille. On le pêche très-abondamment dans la Méditerranée.

Le *spare pointillé* (*perca punctulata*, L.) parvient à environ un pied de long : c'est un beau poisson qui habite les mers de l'Amérique et de l'Inde. Sa chair est très-délicate.

Le *spare acara* n'excède pas six pouces en longueur; mais sa chair est bonne, soit rôtie, soit cuite d'une autre manière : on le trouve dans les rivières du Brésil.

SPET (*sudis*). Poisson de mer, long, ressemblant assez au brochet; aussi l'a-t-on nommé *brochet de mer*. Sa chair,

quoique blanche et d'un goût agréable, est dure, sèche, non-friable et de difficile digestion.

SPIRÉE DU KAMTSCHATKA. Plante vivace qui se trouve dans le Kamtschatka, où elle sert d'aliment aux habitans sous le nom de *schlumda*. Ils mangent d'abord sans assaisonnement ses jeunes pousses, qui ont une saveur d'amande, et ensuite ses feuilles en salade; ses racines se conservent pour l'hiver. Après avoir été séchées, ils les mangent crues ou cuites sous la cendre, ou mêlées avec des œufs de poissons ou à d'autres alimens. Ces racines ont un goût de pistache.

SPIRÉE ULMAIRE. Plante du même genre que la précédente: elle croît dans toute l'Europe, dans les prés marécageux et dans les bois humides. On l'appelle vulgairement la *reine des prés*, la *petite barbe de chèvre*, *ornière* ou *vignette*. Ses racines servent en médecine ainsi que ses fleurs. Ces dernières, infusées dans du vin, lui donnent la saveur du vin de Crête ou du muscat de Frontignan.

SPIRITUEUX. On nomme ainsi tout condiment, toute liqueur alcoolique pénétrante, composée de parties très-tenues, très-actives, très-légères et disposées à s'exhaler, à s'évaporer, à exciter et à irriter; tels sont l'alcool, l'eau-de-vie, le vin, le cidre, etc. Tous les spiritueux sont fort échauffans.

SPONDYLE (*spondilus*, Malacoz.). C'est un coquillage qui a beaucoup de ressemblance avec les huîtres. Les spondyles vivent sur les rochers, et souvent les uns sur les autres. On en trouve dans les mers des pays chauds, dans la Méditerranée, mais point dans l'Océan ni dans les mers du Nord. On les mange comme les huîtres, mais leur chair est moins délicate et moins estimée. Ils ne sont pas du goût de tout le monde.

SPRUCE-BEER ou POMME DE PIN. Bière que l'on prépare en Angleterre, et surtout en Amérique, avec les feuilles et les boutons de quelques espèces de sapins, prin-

cipalement de celles que les botanistes désignent sous le nom de *pinus Canadensis*, L.; *pinus alba*, K. K.; *pinus abies*, L.

Il est probable que les autres espèces de pins seraient également propres à confectionner cette liqueur, qui est saine, rafraîchissante et peu coûteuse. Cette boisson se conserve long-tems; on prétend même qu'en été elle ne s'aigrit pas aussi aisément que d'autres bières. Elle a un goût excellent, tirant sur la résine ou la térébenthine, mais si faiblement, qu'on s'en aperçoit à peine. Lorsqu'on la verse de la bouteille dans un verre, elle écume considérablement. Il est fort aisé de s'enivrer avec cette boisson. Les habitans du pays la croient saine, et lui donnent, entre autres vertus, celle d'être diurétique.

SQUALE AIGUILLAT (*squalus acanthias*, L.). Poisson qui parvient rarement à plus de six pieds : il a un aiguillon à chaque nageoire du dos, et le corps très-alongé. On le trouve dans toutes les mers, principalement dans la Méditerranée. Sa chair est filamenteuse, dure et peu savoureuse; mais comme son odeur n'est pas aussi désagréable que celle des autres espèces de squales, on la mange plus souvent. Les Groënlandais la laissent à moitié pourrir pour l'améliorer, et les Irlandais la font sécher pour la conserver. Les Norwégiens font du caviar avec ses œufs, et tirent une grande quantité d'huile de son foie.

SQUILLE (*squilla*). Crustacé dont il y a plusieurs espèces. Il y en a de larges, de plus grands et de plus petits que l'ortie de mer. Ce crustacé a une chair tendre, douce, bonne et nourrissante. C'est en février, mars, avril et mai qu'elle est meilleure.

STAPÉLIE (*stapelia*). Plantes originaires du cap de Bonne-Espérance. Les Hottentots se nourrissent de la racine de la *stapelia incarnata*.

STELLÈRE BORÉAL (*stellerus borealis*). Grand animal dont la longueur est d'environ vingt-trois pieds, et le poids de huit milliers. Ses intestins sont longs de quatre cent

soixante-six pieds. Il se tient dans les eaux salées ou saumâtres de l'embouchure des rivières ; sa nourriture se compose de fucus. Sa voix ressemble au mugissement d'un bœuf. Son naturel n'est pas farouche ; il se laisse facilement approcher. Sa chair est dure, mais sa graisse, qui est abondante, a un bon goût et une bonne odeur.

STIMULANT (*stimulans*). Synonyme d'excitant. On donne ce nom à toute substance qui a la faculté d'exciter l'action organique de l'économie animale. Les liqueurs spiritueuses sont des excitans, des stimulans.

STOCFISCH. Mot allemand adopté par presque toutes les nations de l'Europe, pour désigner les poissons desséchés qu'on veut conserver. C'est un aliment de difficile digestion, qui convient aux gens de peine, parce qu'ils ont en général un estomac robuste.

STRELET ou STERLET (*acipenser ruthenus*, L.). Poisson qui se trouve dans le golfe de Finlande. Linné dit qu'on le pêche aussi dans le lac Méler, en Suède, où il fut introduit par le roi Frédéric Ier. La chair du strelet passe pour être très-délicate : ses œufs servent à faire du caviar.

STOLÉPHORE (*stolephorus*). Petit poisson que l'on trouve dans la mer Méditerranée, près de Nice, et dont la chair est excellente et de facile digestion.

STROMATÉE GRIS (*stromateus cinereus*). Poisson qui habite l'Océan des Indes, où on le prend avec de grands filets, à une certaine distance des côtes. Sa chair, grasse et succulente, est meilleure au printems qu'en toute autre saison : elle est fort peu chargée d'arêtes. On conserve ce poisson durant quelques jours, en le faisant frire et en le plongeant dans du vinaigre avec du poivre et de l'ail. Si on le coupe par tronçons, et qu'on le marine avec du vinaigre, du cacao et du tamarin, on peut le manger au bout de plusieurs mois ; aux Indes on le nomme alors *karawade*.

SUC. Substance liquide qui provient des plantes ou des

viandes, et qui contient ce qu'elles ont de plus nourrissant. On l'obtient des végétaux par expression.

Il y a des sucs qui ne paraissent être formés que de sucre liquide ; tels sont les sucs de coings, de pommes et d'azéroles. Il y a des miels qui ne contiennent que du sucre liquide. C'est M. Deyeux qui le premier a reconnu cette espèce de sucre.

Les physiologistes comprennent sous le nom de sucs proprement dits les fluides gommeux, résineux et oléagineux. Il y a des sucs laiteux. Le suc des artichauts est rouge orangé ; il paraît être de la nature des huiles grasses.

Pour ce qui est du suc animal, on l'obtient par l'ébullition ou en faisant griller les chairs. Les bouillons, ainsi que les gelées, ne sont autre chose que le suc des viandes, plus ou moins délayé ou rapproché.

SUCCULENT. Qui est rempli de suc. La chair des fruits fondans est succulente et agréable.

SUCRE (*saccharum*). Le sucre est un sel gras, huileux, roux ou gris lorsqu'il n'a pas été purifié, plus ou moins blanc, brillant lorsqu'il l'a été, sec ou friable sous les dents. On le trouve dans une foule de végétaux, et en plus grande quantité dans la canne à sucre, dans la racine de betterave, dans les châtaignes et la sève des érables, etc. Fourcroy a observé le premier que sa fermentation spontanée, dans les matières végétales, était due à leur fermentation, qu'il a appelée *saccharine*. Elle a lieu dans la maturation des fruits, dans la germination des graminées, et surtout dans celle des céréales.

Les ignorans trouvèrent d'abord que le sucre provenant de la betterave avait un mauvais goût ; ils prétendirent même qu'il était malsain ; mais M. Chaptal prouva, dans sa *Chimie appliquée à l'Agriculture*, que les sucres tirés des diverses plantes sont rigoureusement de la même nature, et qu'ils ne diffèrent en rien, au même degré de

pureté, et enfin que leur goût, leur cristallisation, leur couleur et leur pesanteur sont identiques.

On ne saurait douter que le sucre n'ait été connu des anciens. Dans son quinzième livre de géographie, Strabon dit qu'il y a dans l'Inde un roseau qui donne du miel sans abeilles. Lucain le désigne aussi dans ce vers :

Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine succos.

Varron s'exprime ainsi :

Indica non magnâ nimis arbore crescit arundo,
Illius à lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeant succo contendere melle.

Dioscoride en parle d'une manière à ne laisser aucun doute sur le véritable sucre. Il est coagulé, dit-il, à la façon du sel, et friable sous les dents comme le sel. Galien en parle en ces termes : Le sucre, dit-il, est apporté de l'Inde et de l'Arabie-Heureuse; il se congèle dans les roseaux; c'est un genre de miel moins doux que le nôtre. Enfin Pline dit que le sucre vient de l'Arabie-Heureuse, mais que le meilleur est celui des Indes.

C'est aux Portugais que l'Europe doit la connaissance et l'usage du sucre. Renfermés dans une lisière trop étroite de l'Espagne, ils passèrent en Afrique. Ils parvinrent dans les Indes, firent de grandes conquêtes dans l'Asie et dans l'Afrique, et en apportèrent différentes marchandises. Le sucre fut une de celles dont on fit le plus de cas. Leur premier soin fut de transporter la canne, qui le fournit, dans l'île de Madère et les Canaries, d'où il paraît vraisemblable qu'on a tiré les cannes que l'on cultive au Brésil. Les Français profitèrent bientôt de cette découverte.

On distingue quatre espèces de sucre; la première, connue sous le nom de *sucre de canne*, se trouve dans la canne à sucre (*arundo saccharifera*). La couleur de cette canne est d'un vert tirant sur le jaune; à la partie où sont les nœuds elle est blanche d'un côté et jaunâtre de l'autre; elle

est remplie d'une moëlle fongueuse, blanche et pleine d'un suc doux. La canne croît naturellement dans l'Inde, dans les îles Canaries et les régions chaudes de l'Amérique. On la cultive aussi dans plusieurs autres pays.

On distinguait autrefois le sucre suivant les pays où on le fabriquait, par les noms de sucre de Madère, des Canaries, du Brésil, de Saint-Thomé. Aujourd'hui tout celui qu'on transporte en France vient des îles françaises de l'Amérique.

Le sucre est incolore. En pain, il ne paraît opaque que parce qu'il est formé de très-petits cristaux qui ne se touchent pas. Il est plus dense que l'eau. Il peut être fondu dans le vide sans qu'il s'altère. Il est très-phosphorescent quand on le frotte ou qu'on le percute dans l'obscurité. Il répand même de la lumière lorsqu'il est frappé rapidement au milieu de l'eau. Il est inodore, inaltérable à l'air sec, et déliquescent dans une atmosphère saturée d'humidité.

La potasse fait disparaître la saveur du sucre; mais si l'on neutralise l'alcali par l'acide sulfurique, sa saveur redevient sensible. L'alcool que l'on agite avec la combinaison de sucre et de potasse ne le dissout pas; il surnage.

Le suc de la canne récemment extrait contient, suivant M. Proust, de la fécule verte, de la matière animale, de la gomme, de l'extractif, de l'acide malique, du sulfate de chaux, du sucre cristallisable et du sucre liquide.

Le sucre de raisin est moins soluble dans l'eau que celui de canne; il a tant de tendance à cristalliser, qu'on ne peut en former des sirops analogues à ceux qu'on prépare avec le sucre; cependant, quand on l'emploie en quantité un peu considérable, il donne à l'eau une saveur douce, pareille à celle du sucre de canne.

Le sucre des champignons a une tendance remarquable à cristalliser. Il a une saveur moins douce que celle du sucre de canne. Il est soluble dans l'eau et dans l'alcool. Les acides étendus d'eau ne l'empêchent pas de cristal-

liser. C'est M. Braconnot qui découvrit cette particularité en 1820.

Quoique les anciens aient connu le sucre, ils en ont cependant fait peu d'éloge et peu d'usage. Aujourd'hui nul aliment n'est agréable s'il n'est assaisonné ou confit avec le sucre, surtout dans les desserts. On l'emploie pour conserver certaines substances et les empêcher de se gâter, pour tempérer et corriger celles qui sont trop fortes ou trop acides. Il rend la saveur acerbe suave, et augmente la saveur et la délicatesse des substances auxquelles on l'ajoute.

L'usage modéré du sucre en fait un condiment utile. Il rend la digestion plus facile, il nourrit, est antiseptique, et convient merveilleusement à certains tempéramens, mais non aux bilieux ni à ceux qui sont tourmentés par les vents. Il nuit aux dents. Les mélancoliques, les femmes hystériques doivent en user modérément. Combiné dans l'estomac avec des substances mucilagineuses, il occasione parfois des aigreurs.

Plusieurs médecins ont imputé à l'usage du sucre le scorbut et la consomption, maladies fort communes chez les Anglais; mais Frédéric Slave, médecin de Londres, a réfuté solidement leurs argumens. Il dit que le scorbut ravageait les régions septentrionales avant qu'on ne connût le sucre; que d'ailleurs cette maladie attaque plutôt le peuple et les pauvres, qui font moins d'usage de cette substance que les grands et les riches; que, pour ce qui est de la consomption, il est plus naturel de l'attribuer aux vapeurs produites par le charbon de terre, qui infecte l'air. On pourrait même assurer que le sucre donne de l'embonpoint, puisque, aux îles, les *bagasses* (on appelle ainsi les cannes broyées et exprimées) engraissent considérablement les cochons, et que la chair de ces animaux en devient si tendre et si savoureuse, qu'on la préfère à celle du chapon. Cullen et Pringle pensent aussi que c'est en grande partie à l'usage du sucre qu'on a dû la diminution des fièvres pu-

trides, de la gale et de la lèpre, qui infectaient l'Angleterre.

Le sucre, mêlé à l'eau, forme une boisson agréable et saine. On en fait des sirops, des glaces, des confitures, etc. Mêlé au vin, c'est un cordial excellent. Il entre dans la composition des biscuits, des crêmes, des blancs-mangers, etc. Mis dans le café, il en fait ressortir l'arôme et le rend moins amer. C'est un condiment qui convient à beaucoup de gens, mais non aux femmes hystériques. Uni à l'alcool, à l'eau-de-vie, il produit des liqueurs de table qui furent inventées pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV. Enfin le sucre est le condiment universel.

On distingue à Saint-Domingue trois espèces de sucre, celui de canne, celui de sirop, et le sucre raffiné.

Le premier est celui que l'on tire immédiatement du jus de la canne, d'où sort le sucre brut, le sucre passé et la terre. Le sucre brut est celui qui vient de la batterie, et qu'on met dans des barriques, quand il est congelé dans des grands canots. On met ces barriques sur des tréteaux placés le long d'un grand bassin, qui reçoit le sirop qui en dégoutte.

On appelle le même sucre *passé*, lorsqu'en le faisant on a filtré au travers d'un drap le vin de cannes pour le purifier, et qu'on l'a fait purger convenablement.

Il devient sucre terré, lorsque, après l'avoir mis dans les formes, on le couvre de terre pour lui faire écouler son sirop.

On reconnaît la falsification des sucres et cassonades par le sucre de lait. Pour cela on prend un gros de sucre ou cassonade soupçonné, on le réduit en poudre, et après l'avoir mis dans un verre à liqueur, on verse dessus une cuillerée d'eau-de-vie à vingt degrés, puis on agite le tout. Si le sucre est pur, la dissolution sera complète et la liqueur limpide; dans le cas contraire, elle devient louche et dépose tout à coup le sucre de lait, très-facile à distinguer de l'amidon, en ce qu'il se dissout complètement dans l'eau

froide. (*Bulletin de Pharmacie*, 1813, tome v, page 530.)

SUCU. C'est une espèce de pommier de la Chine, dont le fruit a le goût, la figure et la couleur des pommes de calville. Propriétés de ces pommes.

SUMAC (*rhus coriaria*, L.). Arbrisseau qui croît naturellement en Espagne et en Turquie, ainsi que dans plusieurs parties chaudes de la France et de l'Italie. Il produit des baies en grappes qui servaient autrefois pour assaisonner les viandes, et dont les Turcs font encore un grand usage. On en fait aussi du vinaigre, ce qui lui fait donner le nom de *vinaigrier*.

SUREAU (*sambucus nigra*, L.). Arbre indigène, dont les fleurs sont employées par certains marchands de vins pour donner au vin blanc un faux goût de muscat. On fait aussi infuser ces fleurs dans le vinaigre pour le rendre plus agréable et moins offensif à l'estomac. Les fruits du sureau, mis en fermentation, peuvent donner par la distillation de l'eau-de-vie.

SURMULET (*mullus barbatus*, L.). Les Romains n'avaient pu garder ce poisson dans des viviers; aussi était-il fort rare et très-cher à Rome. Les plus gros ne pesaient pas deux livres. Au rapport de Suétone, trois de ces poissons furent payés trente mille sesterces. Galien dit que le foie et la tête du surmulet étaient fort recherchés des gourmets. Pline prétend qu'on jouissait de le voir mourir; aussi dit-il des Romains : *Oculis quoque gulosi sunt.* L'histoire rapporte qu'Héliogabale voulut remplir des plats de barbillons de ce poisson; pour y parvenir il fallut une quantité incroyable de surmulets. Sa chair est blanche, friable, de bon goût et de facile digestion. (Galien, liv. III, *de Aliment. facultatibus.*)

T

TABAC (*nicotiana latifolia*). Olivier de Serre, dans

son *Théâtre d'Agriculture*, qu'il composa sous le règne de Henri IV, ne parle pas de l'usage du tabac. En 1624, Urbain VIII excommunia ceux qui prenaient du tabac dans les églises. La reine Elisabeth autorisa les bedeaux à confisquer les tabatières à leur profit. Amurat IV, le roi de Perse et le grand-duc de Moscovie le défendirent sous peine d'avoir le nez coupé, et même de perdre la vie. Les jésuites polonais firent l'éloge de cette plante. En 1628 il parut un poëme en son honneur, intitulé : *Hymnus tabaci.*

Les premiers qui connurent le tabac furent les Espagnols de Tabaco, lieu où ils le trouvèrent. On l'appelle aussi *nicotiane*, d'un ambassadeur du nom de Nicot, qui reçut cette plante d'un Flamand. Le tabac fut introduit en France en 1626 : il valait alors dix francs la livre, somme considérable pour l'époque.

Le tabac acquiert souvent des propriétés nuisibles à la santé par les marinades qu'on y mêle. Il peut être falsifié avec des substances qui se volatilisent par la combustion, et qui sont solubles dans l'eau ainsi que dans la salive, etc. Les procédés que l'on emploie pour sophistiquer le tabac étant fort variés, et tenus fort secrets par les fabricans, il est fort difficile de les découvrir. Collenbusch a trouvé des tabacs qui contenaient de l'opium, et a indiqué les moyens de le reconnaître. Il a vu du tabac à fumer falsifié par le sulfate de fer, le bois de campêche et la noix de galle, et dont la fumée donnait lieu au vomissement et à l'enflure de la langue. Le Collége de Médecine de Saint-Pétersbourg reconnut en 1803 un tabac vert, sophistiqué avec de la cendre. Cette poudre était tellement caustique, qu'elle rongeait l'os vomer et y produisait la carie.

Le tabac jaune est sophistiqué avec de la gomme gutte; le noir avec la graine de *veratrum nigrum* ou d'ellébore noir, appelé *cévadille*, fruit âcre et brûlant. Enfin dans les falsifications du tabac on a employé du sulfate de fer, de l'alun, des sels corrosifs, du muriate de mercure, du sucre,

de l'oxide de plomb, etc. Si l'on désire connaître les autres falsifications, il faut lire Armbrugger, *Journal de Chimie de Schérer*, t. IX; l'avis de ne pas conserver le tabac dans des boîtes de plomb, *Archives de Schérer*, t. II, p. 250.

Le bon tabac doit avoir une odeur agréable. Si elle est fétide, on ne lui a pas enlevé tout son muqueux; si elle est piquante, on aura ajouté quelque drogue portant sur les organes une irritation qui peut devenir dangereuse; telle, par exemple, la cascarille, qui donne au tabac une odeur de musc.

Le tabac ne doit pas détonner quand on le brûle, ce qui a lieu lorsqu'on y mêle du nitre, pour le rendre plus facile à s'enflammer, et pour qu'il porte une action plus vive sur la langue. Il faut savoir que la vapeur de ce sel affecte la poitrine.

On découvre le plomb et l'antimoine dans le tabac par le moyen de la liqueur d'Hannemann, qui est l'eau chargée d'hydrogène sulfuré, déjà indiquée par Fourcroy; mais Hannemann y ajoute de l'acide tartarique, et obtient par-là un résultat plus décisif. Si l'on veut de plus grands détails, il faut lire Remer, pag. 232.

D'après l'analyse du tabac, par M. Vauquelin, il résulte que la plante de celui à longues feuilles (*nicotiana latifolia*) contient une matière animale de nature albumineuse, du malate de chaux avec excès d'acide, de l'acide acétique, du nitrate et du muriate de potasse, du muriate d'ammoniaque et un principe âcre et volatil qui paraît être différent de tous ceux que l'on connaît dans le règne végétal. C'est ce principe qui donne au tabac les qualités qu'on lui connaît. (*Rapport des travaux de la classe des Sciences physiques de l'Institut*, *pour* 1809, par M. Delambre.)

Rien n'égale la virulence de l'huile empyreumatique qu'on retire du tabac par la distillation. Appliquée sur la langue d'un chien à la dose d'une seule goutte, cette huile a produit des convulsions et une mort prompte. Le même

effet a lieu lorsqu'elle est introduite dans l'estomac, dans le rectum, dans le tissu cellulaire, etc.

En Europe, en Turquie, en Perse et même en Chine, ainsi que chez tous les peuples où existe l'usage du tabac, on se sert de la pipe pour fumer ; mais les Caraïbes des Antilles ont une autre habitude très-singulière, et qui nuit beaucoup à l'odorat et à la vue : ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces d'arbre très-unies, flexibles et minces comme du papier ; ils en forment un rouleau, l'allument, en attirant la fumée dans leur bouche ; ils serrent les lèvres, et, d'un mouvement de langue contre le palais, en font passer la fumée par les narines. Les Espagnols, pour fumer le tabac, le mettent dans du papier préparé à cet usage. Tout le monde connaît les cigares, surtout ceux de la Havane.

TABAXIR. On appelle ainsi aux Indes une espèce de sucre qui se forme dans l'intérieur des cannes de bambous, et qui jouit à peu près des mêmes propriétés que le sucre de canne.

TABLETTES DE VIANDE. Ce n'est autre chose qu'un bouillon rapproché fait avec la chair de bœuf, les os et autres substances animales, n'admettant dans sa confection ni sel, ni caramel, ni légumes, parce que ces diverses matières augmenteraient sa déliquescence. On a coutume d'y ajouter du veau, mais c'est une viande adolescente, qui contient moins de sucs savoureux que la chair d'un animal adulte.

Pour préparer ces tablettes on prend quatre pieds de veau, douze livres de chair de bœuf, dix livres de gigot de mouton, trois livres de rouelle de veau. On fait cuire le tout à un feu doux. Le bouillon obtenu se laisse refroidir pour en séparer la graisse, puis clarifié avec six blancs d'œufs et évaporé jusqu'à consistance gélatineuse. On peut aussi y faire entrer de la volaille. Ces tablettes sont entièrement formées de gélatine et d'osmazome : on peut les conserver quatre ou cinq ans. Lorsqu'on veut les mettre en bouillon,

on en fait dissoudre environ une once dans un verre d'eau bouillante, et on entretient la chaleur au moyen de cendres chaudes.

A la suite d'un corps de troupes, disait Parmentier, les tablettes de viande offriraient au soldat blessé un restaurant qui, concurremment avec un peu de vin, relèverait momentanément ses forces épuisées par une grande perte de sang, et le mettrait en état de supporter le transport dans l'hôpital le plus voisin. Quelle potion plus tonique qu'une couple de tablettes fondues dans un verre de vin généreux! Les combinaisons les plus exquises de la gastronomie, dit-il, sont toutes pour les enfans gâtés de la richesse. N'y aurait-il donc rien dans nos ambulances en faveur du malheureux, que son destin condamne à souffrir pour nous les horreurs d'une longue agonie, sur les neiges ou dans la fange d'un marais?......

TABOURET CULTIVÉ. Vulgairement *cresson alénois*, *cresson des jardins* (*lepidum sativum*). (Voir article CRESSON ALÉNOIS.) Ses feuilles entrent comme assaisonnement dans les salades; elles relèvent par leur goût piquant la fadeur des autres herbes.

TACAUD (*gadus barbatus*, L.). On connaît à Paris ce poisson sous le nom de *petite morue fraîche*. Sa chair est blanche, tendre, feuilletée lorsqu'elle est cuite, mais elle a peu de goût et se corrompt assez facilement; aussi ne l'y apporte-t-on que pendant l'hiver. Quoiqu'on pêche ce poisson dans toutes les saisons, il est meilleur en automne jusqu'à la fin de janvier. On l'apprête comme le merlan, dont il a à peu près les propriétés alimentaires.

TACCA. Plante à racine tubéreuse, qui croît dans les Indes orientales ainsi que dans les îles de la mer du Sud. On la cultive à cause de ses racines, qui, quoique très-amères et très-âcres, fournissent, en les écrasant et en les frottant dans l'eau, une excellente fécule, parfaitement semblable à celle du sagou ou de la pomme de terre. Cette

fécule sert de nourriture aux Indes, comme à O-Tahiti, après qu'on l'a transformée en gelée dans de l'eau bouillante. Cet aliment est sain et excellent.

TADORNE ou Tardone. Espèce d'oiseau nageur du genre du canard : il est moins commun en France qu'en Angleterre. La tadorne est un peu plus grosse que le canard domestique ; sa longueur est de deux pieds ; son envergure de trois pieds trois pouces. La femelle est bien moins grande que le mâle, et ses couleurs sont moins brillantes. Ces oiseaux ne fréquentent guère que les bords de la mer, où ils se nourrissent d'insectes, de petits coquillages et de frai de poisson. On a observé qu'ils arrivent dans nos climats au printems, mais toujours en petit nombre. On en voit assez souvent sur les canaux et les pièces d'eau, dans les parcs et les jardins. Leur chair a été trouvée meilleure que celle de canetons communs.

TAFIA. C'est le nom américain d'une espèce d'eau-de-vie que l'on retire du sucre de canne, par le moyen de la fermentation des mélasses ou sirops de sucre, et obtenue par la distillation. Liqueur alcoolique qui ne convient, comme les autres, qu'aux tempéramens phlegmatiques et pituiteux. Les Anglais lui donnent le nom de *rhum* ou *rum*.

TAMARINIER des Indes (*tamarindus Indica*, L.). Très-bel arbre qui croît dans les Indes orientales, ainsi qu'en Amérique, en Egypte et dans l'Arabie. La pulpe de son fruit a une saveur acide agréable lorsqu'elle est récente. Cette pulpe jouit de propriétés nutritives ; elle est aussi rafraîchissante et relâchante. Fraîche et mêlée à l'eau, elle forme une boisson acidule fort saine. Les tamarins du commerce sont souvent sophistiqués. La pulpe contient quelquefois du cuivre qui provient des vases dans lesquels on l'a préparée.

Les Turcs et les Arabes qui voyagent en été font provision de cette pulpe, qu'ils mettent confire dans le sucre ou dans le miel. Cette préparation est un aliment aussi agréable

que salutaire. En Afrique les nègres en mêlent avec le riz et le couscou, dont ils se nourrissent, ce qui rend ces alimens plus excitans.

TAMARISC de France (*tamarix Gallica*, L.). Arbrisseau dont la tige s'élève à quinze ou vingt pieds, et qui croît naturellement le long des rivières, sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée, dans le midi de la France et de l'Europe, ainsi que dans le nord de l'Afrique. Il fleurit d'ordinaire trois fois l'année, au printems, en été et en automne. En Danemarck on emploie ses feuilles, qui ont une saveur un peu amère, dans la fabrication de la bière, en place de houblon.

TANAISIE (*tanacetum vulgare*, L.). Les Suédois se servent de cette plante, qu'ils mêlent aux alimens comme assaisonnement, pour donner du ton à l'estomac et chasser les vents. Dans quelques pays du Nord on prépare, vers le tems de Pâques, des gâteaux où l'on fait entrer le suc et les jeunes feuilles de la tanaisie.

TANCHE (*cyprinus tinca*, L.). Les anciens ne parlent point de ce poisson, qui était sans doute réservé au peuple. Cicéron est le seul qui en ait fait mention. Dans son livre *de Claris oratoribus*, il cite un orateur qui avait mérité le nom de *tinca* à cause de la singularité de son esprit.

La tanche est surtout un poisson de lacs et d'étangs, quoiqu'on en pêche aussi dans les rivières : ce sont les eaux stagnantes et vaseuses qu'elle recherche principalement. La plupart de celles qu'on prend en France ont moins d'un pied de longueur; mais on en pêche quelquefois de beaucoup plus grandes, et qui pèsent cinq à six livres, ou même, comme le prétend Salviani, jusqu'à vingt livres.

Des auteurs modernes ont interdit l'usage de la tanche comme aliment, en disant que sa chair est fade, d'un goût désagréable, malsaine et difficile à digérer. D'un autre côté, on a attribué à ce poisson des propriétés médicinales. La différence des opinions sur la saveur de la chair des

tanches, provient des différences mêmes qui se trouvent entre ces poissons, suivant les divers lieux où ils ont séjourné et les divers degrés d'accroissement qu'ils ont pris. Les tanches qu'on pêche sur les fonds vaseux ont un mauvais goût de fange, et, lorsqu'elles sont petites, leur chair est pleine d'arêtes qui la rendent désagréable ; mais celles qui se sont dégorgées dans les eaux vives sont délicates, surtout lorsqu'elles sont grosses. Elles sont meilleures à l'époque du frai qu'en aucune saison de l'année.

Dans nos cuisines on les fait cuire sur le gril, après les avoir écaillées, vidées et lavées, et on les sert avec une sauce maigre ou grasse ; mais on les mange aussi fréquemment, surtout si elles ne sont pas d'une certaine grosseur, en fricassée de poulet, ou on les met avec d'autres poissons dans des matelottes. Mais, dans ce dernier cas, il faut être assuré de leur nature, car une seule pourrait altérer la bonté d'un plat tout entier.

TANCHE DE MER (*labrus tinca*, L.). Ce poisson vit près des côtes de la Méditerranée. Il est commun à Iviça, où on l'appelle *mollera*. Sa chair est ferme et délicate. La tanche qui se nourrit dans les marais de la mer a une chair de mauvaise qualité, que le peuple mange cependant. Ce poisson était recherché des anciens.

TANTAMOU. Plante qui croît dans l'île de Madagascar. Elle ressemble au nénuphar, mais sa fleur est violette. On fait cuire la racine dans l'eau ou sous la braise. Les habitans en font usage lorsqu'ils veulent s'exciter à l'acte vénérien. Cette racine passe pour un philtre amoureux qui leur rend les forces épuisées par la jouissance, pourvu qu'elle n'en dépasse pas les bornes.

TAPIER DU BRÉSIL (*cratewa tapia*). Arbre du Brésil, qui produit un fruit gros comme une orange, et qui est rafraîchissant. Dans la Jamaïque, il y a un tapier gynandre dont les fruits et les feuilles ont la saveur et les propriétés de la moutarde.

TAPIOCA ou Topioca. Substance féculente très-blanche, en grains irréguliers, que l'on retire de la racine de manihot (*jatropha manihot*). On prend cette racine fraîche, que l'on coupe en tranches et qu'on met infuser dans de l'eau froide. On fait ensuite sécher ces tranches au soleil, et on les réduit en farine, laquelle se forme alors en masses visqueuses irrégulières, qu'on laisse sécher au soleil jusqu'à ce qu'elles deviennent dures : on les casse alors en petits morceaux; on emploie pour cela la variété dite *casava douce*. C'est en février et en mars que la racine de manihot est le plus succulente. Les Indiens la mangent alors comme la pomme de terre.

Margrave, dans son *Histoire des Plantes du Brésil*, avait fait connaître depuis plus d'un siècle la manière de préparer le tapioca. Le suc de manioc, dit-il, exprimé de ses racines, est laissé dans un vase, où il dépose bientôt une fécule très-blanche que les indigènes appellent *tipioja*, *tipiaca* et *tipiabica*. Cette fécule, desséchée dans une poële de cuivre, ou mieux sur des plaques de fer chauffées, donne une farine appelée *tripiocui*, avec laquelle on fait des galettes longues et minces qui portent le nom de *tipiacica*, et qui remplacent avec avantage le pain du plus pur froment. C'est cette fécule, agglomérée en petits grumeaux par la dessication, qui forme le tapioca. (*Hist. nat. Brasil.*, l. II.)

M. Caventou pense qu'il n'existe point d'amidon proprement dit dans le sagou, ainsi que dans le tapioca, parce qu'on peut dissoudre ces deux substances dans l'eau froide, et qu'elles ne forment pas d'empois avec l'eau bouillante, comme le font les amidons des graines céréales et des pommes de terre.

La fécule de tapioca est semblable pour les propriétés alimentaires à celles du sagou; aussi peut-on les remplacer l'une par l'autre. Elles sont nourrissantes, adoucissantes, et conviennent même aux convalescens.

TAPIR. Espèce de quadrupède qui se trouve communément au Brésil, dans le Paraguay, notamment près de Véra-Crux, et dans l'île de Maragnan, aux Amazones, à la Guiane et dans toute l'étendue de l'Amérique, depuis l'extrémité du Chili jusqu'à la Nouvelle-Espagne. Le tapir, dit Buffon, est l'animal le plus grand de l'Amérique, de ce nouveau monde, où la nature vivante semble s'être rapetissée, ou plutôt n'avoir pas eu le tems de parvenir à ses plus hautes dimensions. La figure de son corps est arquée et approche de celle du cochon; sa tête est grosse, longue, et ne porte point de cornes, comme plusieurs auteurs l'ont avancé.

La chair du tapir se mange à Cayenne et en quelques autres contrées; elle est fade et grossière, semblable pour la couleur et l'odeur à celle du cerf. Les seuls morceaux assez bons sont les pieds et le dessous du cou : on préfère la chair des jeunes.

TAPITI. Petit quadrupède sauvage du Brésil, qui ressemble beaucoup à nos lapins. Il aboie, dit-on, à la manière des chiens, surtout pendant la nuit. Il a quelques rapports avec le lièvre par sa manière de vivre, par sa fécondité et par la qualité de sa chair, qui est très-bonne à manger. Il demeure dans les champs ou dans les bois comme le lièvre, et ne se creuse point de terrier comme le lapin.

TARI ou Soury. Nom donné à une liqueur agréable qu'on tire des palmiers et des cocotiers. Elle tient lieu de vin dans la plus grande partie des Indes orientales : elle fortifie, elle enivre même; mais elle n'est bonne que récente, car dans l'espace de vingt-quatre heures elle devient aigre.

TARTE. (Voir Patisserie.)

TAUMATTE ou Tomate. Plante cultivée dans les jardins potagers. Le fruit est aussi nommé *pomme d'amour*. Il a une saveur acide agréable, et on le mêle dans différens alimens. (Voir Pomme d'amour.)

TAYOVE. C'est le chou caraïbe, dont la racine est une

fort bonne nourriture, avec laquelle on fait de la bouillie, et que l'on met, au défaut de navets ou d'autres légumes, dans la soupe, à laquelle elle donne un bon goût.

TCHANG. Herbe odoriférante de la Chine, qui sert à aromatiser la bière de millet, que l'on fabrique dans ce pays.

TCHAVITCHA. Sorte de très-gros saumon qu'on pêche dans les rivières du Kamstchatka, et dont la chair ne convient qu'aux estomacs robustes.

TECONS. Petits saumons que l'on trouve dans la rivière de Vienne, en Limosin, et dans le Taurion. Ils sont très-recherchés pour la délicatesse de leur chair, mais ils n'en sont pas moins de difficile digestion, surtout lorsqu'on en mange avec excès.

TEFF (*poa Abyssinica*). C'est une plante graminée dont le grain sert en Afrique à faire une espèce de pain, épais d'environ un travers de doigt, d'un goût agréable, nourrissant, et de facile digestion.

TEINTURE (de *tingere*, teindre). On appelle ainsi des liqueurs alcooliques qui se sont colorées plus ou moins fortement par la dissolution des matières qu'on a mis en contact avec elles. On colore ainsi plusieurs liqueurs de table.

TEMPÉRAMENT (*crasis*, *mixtura*, mélange). Les médecins lui donnent le nom de *tempérament*, le vulgaire celui de *complexion*.

Les tempéramens diffèrent entre eux par la prédominence d'un système soit sanguin ou bilieux, mélancolique, pituiteux ou nerveux sur les autres. Lorsque le sang prédomine, on dit tempérament sanguin; il en est ainsi des autres. Mais le tempérament simple n'existe point, parce que l'âge, le climat, les saisons, le genre de vie, le physique et le moral de l'homme, l'idyosincrasie, etc., sont autant de causes qui le rendent de plus en plus composé.

Les anciens admirent d'abord neuf tempéramens, qu'ils réduisirent ensuite à quatre, savoir : le bilieux ou colérique, le mélancolique ou atrabilaire, le sanguin, et le

pituiteux ou phlegmatique. Cette doctrine eut pendant long-tems beaucoup de crédit, et malgré les fortes objections des modernes, il y a du vrai dans la distinction des quatre tempéramens; la preuve en est, que ceux-ci n'ont fait que les reproduire en les expliquant d'une manière différente. Ainsi, par exemple, M. Hallé a caractérisé notamment trois tempéramens : le pituiteux, dans lequel on observe la surabondance des excrétions muqueuses, glaireuses, surtout chez les vieillards, et qui a pour contraire le tempérament sec: le tempérament bilieux, où il y a prédominence de la bile, ce qu'on reconnaît au teint bilieux du visage et du blanc des yeux, ainsi qu'à la fréquence des embarras de l'estomac. Le tempérament mélancolique est dû à un état particulier des hypocondres et à une sensibilité exquise du centre nerveux hypogastrique. D'après cette explication, ces tempéramens ne sont-ils pas ceux des anciens, dont on a mieux indiqué les bases anatomiques?

Cet article n'étant point écrit pour les médecins, il serait superflu de rapporter tout ce qui a été dit sur les tempéramens; il suffira de savoir que la prédominence d'un système sur un autre fait leur différence, et que les signes pour les distinguer, à quelques modifications près, sont les suivans :

La constitution, la complexion ou le tempérament sanguin se reconnaît à une figure rouge, animée, à des chairs qui ne sont ni trop fermes ni trop molles, à des membres souples et agiles, à des veines larges, bleues, et remplies d'un sang qui circule aisément, à un pouls vif et fort. L'homme sanguin exerce toutes ses fonctions avec facilité, mange moins que le bilieux, digère bien, mais lentement; il a le ventre libre, il urine peu, parce qu'il transpire beaucoup.

Les qualités physiques du tempérament bilieux sont d'être nerveux, bien musclé, d'avoir de gros os, des chairs serrées, une peau sèche, aride, d'un rouge foncé, brune,

olivâtre, et quelquefois noire. Le cou est gros, les yeux sont noirs. Toutes les fonctions de la vie se font promptement et fortement. Le pouls est vif, élastique, sec et roide. Le bilieux mange beaucoup, digère vite et facilement. Il est ordinairement constipé, mais ses urines sont abondantes.

Les mélancoliques sont grands ou moyens, ils ont les cheveux bruns ou noirs; il y a cependant des exceptions. Le visage est alongé, les yeux sont grands, langoureux dans la jeunesse, sombres dans un âge avancé. Leurs joües sont sèches et avalées; leur corps est grèle, leurs bras et leurs doigts sont effilés. La peau est sèche, lisse, polie et parfois rude, hâlée, noire, garnie de poils noirs. Le teint est jaune ou brun. Les femmes de cette constitution ont la peau belle, mais sèche; leur contenance est nonchalante. Le pouls est fréquent, petit, élastique, enfoncé, mais moins dur que chez les bilieux. Les fonctions du ventre ne sont pas régulières; les urines sont abondantes, mais peu colorées.

Dans le tempérament phlegmatique les chairs sont lâches, molles, recouvertes de graisse, les vaisseaux d'un petit diamètre et profonds. La peau est d'un blanc éclatant, polie, belle; les cheveux sont en général blonds, grands; le visage est rond et pâle, parfois bouffi; les lèvres sont pâles et décolorées. Il y a double menton; mais cette graisse, comme celle du corps, est molle. Les femmes ont beaucoup de gorge, qui ne se soutient pas longtems. Un prompt embonpoint les défigure. Le pouls est lent, mou, flexible, la respiration lente. Les digestions sont laborieuses, lentes. Dans cet état on supporte très-aisément la faim. Les femmes ont peu d'affection pour les hommes.

Tels sont les différens tempéramens qu'il importe de connaître. De ces quatre principaux se déduisent tous les mélanges ou compositions des autres tempéramens ou cons-

titutions ; et c'est surtout à l'expérience qu'il faut en appeler pour connaître son tempérament. Aussi tout homme doit chercher à distinguer ce qui convient ou ce qui nuit au tempérament dont il est doué.

TENDONS, Ligamens. Ces substances sont très-difficiles à digérer, fatiguent l'estomac, mais elles donnent par l'ébullition beaucoup de gélatine. C'est avec elles qu'on fait des consommés dont tout le monde connaît l'usage, les propriétés restaurantes et analeptiques.

TENDRONS. On nomme ainsi les parties tendres d'un animal ou d'une plante. Ce sont les parties cartilagineuses qui tiennent aux os. Tendrons de veau, tendrons de choux, d'artichauts, etc.; ici ce sont les parties auxquelles les feuilles sont attachées.

TERRE comestible de la Nouvelle-Calédonie. Labillardière a vu les habitans de cette contrée manger avidement des morceaux de la grosseur des deux poings, d'une stéalite verdâtre, fort tendre, douce au toucher, et formée de petits filets faciles à diviser. Il en a remis un échantillon à M. Vauquelin, qui en a retiré :

Magnésie pure.	57
Silice.	36
Oxide de fer.	17
Chaux et cuivre.	2 ou 3
Eau.	3 ou 4
Perte.	5 ou 3
	120

Ces savans font observer que cette terre ne contient rien de nutritif, et ne sert qu'à étourdir le sentiment de la faim. Vauquelin ajoute que, sans la chaux et le fer, qu'on peut d'ailleurs considérer comme matières étrangères, cette terre serait, quant à sa composition, parfaitement semblable au *péridot*. La silice et la magnésie s'y trouvent dans

les mêmes proportions. (*Journal des Mines*, n° LVII, pag. 707.)

TERRE-NOIX (*bunium bulbocastanum*, L.). La racine de cette plante est une bulbe arrondie, d'un gris noirâtre, de la grosseur d'une noisette, et qui croît dans les lieux humides. Elle est vivace, et a un goût analogue à celui de la châtaigne. On la mange cuite dans l'eau ou sous la cendre, et on l'assaisonne de différentes manières. Quelques-uns la coupent pour la faire cuire au four, et la mangent ensuite en salade comme les betteraves. Les cochons en sont très-friands, et quand on les mène dans les champs où il y en a, ils savent les déterrer avec leur grouin. Les feuilles et les fruits de la terre-noix ont une odeur un peu aromatique. Cette racine jouit, à peu de chose près, des propriétés des châtaignes.

TERFEZ. C'est le nom que l'on donne à la truffe d'Afrique. Elle est de la grosseur d'une orange. Son écorce est blanchâtre. Elle naît dans le sable des déserts de la Numidie. On la fait cuire sous la cendre ou bouillir dans l'eau. On en fait aussi de la bouillie avec du lait; elle est saine et fort nourrissante. Son goût approche de celui de la chair.

TESTICULES (*testes*). Galien recommande beaucoup comme aliment surtout les testicules des coqs et des jeunes animaux bien nourris. C'est un aliment délicat, qui convient à bien des gens. Il est nourrissant, aphrodisiaque, mais de difficile digestion.

TÊTE DE CARPE. Espèce de champignon brun foncé, qui naît en touffes de cinq à six individus réunis. Le sommet du chapeau a une ouverture que Paulet compare à un museau de carpe. Il croît dans les bois de Versailles. (Voir CHAMPIGNON.)

TÊTE DE MOINE. Espèce de fromage d'Auvergne qu'on nomme aussi *cantal*. (Voir art. FROMAGE pour les propriétés alimentaires.)



TÉTERON. Agaric gris-brun en dessus et blanc en dessous; il a l'odeur de la farine. (Voir article CHAMPIGNON.)

TÉTRAGONE ÉTALÉE (*tetragonia expansa*). C'est au capitaine Cook qu'on est redevable de ce végétal utile. Se trouvant à la Nouvelle-Hollande et dans d'autres îles de la mer du Sud, il reconnut dans cette plante des propriétés nutritives, et chaque jour il en faisait manger à ses équipages. Elle a le goût de l'épinard, on l'apprête de la même manière; et quoiqu'elle ne diffère pas du goût de cette dernière plante, elle a des qualités supérieures. La tétragone, une fois semée, fournit sur le même pied des feuilles qui se succèdent depuis le commencement du printems jusqu'aux premières gelées. Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit fraîche et légère.

Plusieurs particuliers ont élevé avec succès cette plante, et la font servir sur leurs tables en guise d'épinards, dont elle a les propriétés alimentaires. On la trouve aujourd'hui dans presque tous les jardins des départemens de la France.

THÉ (*thea bohea*). Arbrisseau de la Chine et du Japon, dont la feuille est d'un goût amer, légèrement stiptique, d'une odeur douce, agréable, approchant de celle du foin nouveau et de la violette.

Il y a dans le commerce huit sortes de thé, dont trois de thé vert et cinq de thé bou. Les trois sortes de thé vert sont: le thé *impérial* ou fleur de thé. Les feuilles ne sont pas roulées; elles sont d'une couleur vert-clair et d'une odeur agréable.

Le thé *hysson*, dont les feuilles sont petites et fortement roulés. Sa couleur est d'un vert tirant sur le bleu.

Le thé *songlo*.

Les cinq sortes de thé bou sont : le *souchong*, dont les feuilles larges, non roulées, tirent sur le jaune;

Le thé *sumlo*, qui a le parfum de la violette, et dont l'infusion est pâle;

Le thé *congon;* ses feuilles sont larges, et l'infusion colorée;

Le thé *peko*, dont les feuilles mêlées sont blanches;

Le thé *bou;* les feuilles sont d'un vert-brun et d'une couleur uniforme. Ce thé est desséché au soleil; le vert l'est à la chaleur du four.

Les Japonais attribuent au thé une origine miraculeuse. Son usage remonte à la plus haute antiquité.

Les seules boissons dont ce peuple fasse usage sont le thé et le *sacki* ou bière de riz. Il boit le thé pour se désaltérer. Dans les maisons de distinction on offre le thé vert aux étrangers. Ce thé est cueilli frais et mis en poudre.

On assure que les feuilles de thé de la Chine, torréfiées sur des plateaux de cuivre, sont ce qu'on nomme thé vert. Si cela était, et il y a beaucoup de gens qui ne le croient pas, il faudrait l'essayer par l'ammoniaque, qui ferait prendre à l'infusion une couleur bleue.

La province de Kiangnon, et surtout les environs de la ville d'Hacchen, fournissent le meilleur thé. Cette feuille est petite, et semblable à celle que produit le *sumach*. Les Indiens ne recherchent que la première feuille, qui naît au printems et qui est aussi la plus délicate.

Le thé fut importé en Europe comme remède. Ce fut en 1666 que la reine Catherine, femme de Charles II, qui en avait contracté l'habitude en Portugal, mit cette boisson à la mode à la cour d'Angleterre, d'où l'usage s'en répandit bientôt dans toute l'Europe, surtout depuis que Bontekoë, médecin hollandais, en fit un grand éloge dans un ouvrage imprimé en 1678. Mais de quoi n'abuse-t-on pas?

En France on a proposé de remplacer le thé par les feuilles du sainfoin, mais on aime mieux payer un tribut à l'étranger. On assure cependant que l'infusion théiforme du sainfoin donne une boisson douce, agréable et saine.

Le thé n'est pas aussi efficace dans nos climats que les Chinois et les Japonais l'assurent.

Dans l'usage du thé il y a des précautions à prendre. Il faut éviter celui qui a beaucoup de parfum, soit parce qu'il est souvent mêlé à d'autres plantes, parmi lesquelles il peut s'en trouver de pernicieuses, soit parce que le parfum même est précisément ce qu'il y a de plus narcotique. Le thé bou est aussi préférable au thé vert. Il faut boire du thé léger, en corriger l'âcreté par du sucre, du lait, de la crême ou des jaunes d'œufs. Enfin il ne faut le prendre que peu après le repas, ou mêlé avec des alimens solides, seulement pour aider à la digestion. Il serait à désirer qu'au lieu d'abuser de cette boisson, on ne l'employât que comme moyen curatif, pour faciliter la digestion, à l'écoulement des urines, à exciter la transpiration, et pour dissiper la sensation de fatigue. Le docteur Odier, de Genève, a vu un sirop préparé avec une infusion de thé vert, administré avec de l'eau froide, rappeler les urines et les rendre claires et abondantes chez des malades atteints de différens symptômes d'hydropisie, contre lesquels on avait parcouru successivement toute la classe de diurétiques.

En général le fréquent usage du thé ne convient pas aux tempéramens délicats, chauds, secs, nerveux et irritables. Cette boisson produit des douleurs d'estomac, d'entrailles, des affections spasmodiques, une disposition à être inquiété au moindre bruit, une espèce de *diabétès*. On a observé aux Indes que les grands buveurs de thé sont pris d'un diabétès et d'un amaigrissement qui finit par le marasme; il produit aussi des vertiges et des mouvemens convulsifs. Plus le thé est de bonne qualité, plus aussi ses mauvais effets sont sensibles. Il faut interdire cette boisson surtout aux enfans et aux jeunes gens, parce qu'elle altère les facultés digestives et qu'elle donne lieu à plusieurs affections graves. Pris modérément par certains tempéramens, il est fortifiant, et il empêche que la quantité d'eau chaude que l'on boit ne relâche l'estomac.

Le thé est diurétique, sudorifique; il porte sur les nerfs et occasione l'insomnie. Si l'on abuse de cette boisson, elle détruit les forces de l'estomac, comme font les amers dont on fait un long usage.

D'après tout ce qui vient d'être dit relativement à cette boisson, c'est l'expérience qu'il faut consulter dans son usage; car beaucoup de personnes d'âge, de sexe, de tempéramens différens en boivent impunément, tandis que d'autres en éprouvent de grands inconvéniens.

On croit qu'il n'y a qu'une petite quantité de thé qui provienne des véritables feuilles du *thea*, ce qui paraît être, d'après l'énorme consommation de ces feuilles. On dit que l'Angleterre seulement en reçoit chaque année une quantité prodigieuse.

THÉ du Mexique (*chenopodium ambrosioïdes*, L.), ou *ansérine ambroisie*. Plante originaire du Mexique, et cultivée dans les jardins. Elle fut en vogue pendant long-tems. Elle jouit d'une saveur aromatique et approche de celle du cumin.

Dans la Nouvelle-Grenade ce sont les feuilles de l'*alstonia theæformis* qui servent à faire le thé.

Le thé le plus renommé de l'Amérique est celui du Paraguay. L'usage en est très-répandu. Les Européens préfèrent celui-ci au thé chinois. L'arbrisseau qui le produit est l'*ilex maté* de M. Auguste Saint-Hilaire. Il acquiert la hauteur et la grosseur de l'oranger, auquel il ressemble par sa forme et par ses feuilles. Ses fleurs sont blanches; ses feuilles, fraîches ou sèches, n'ont aucune odeur; mais aussitôt qu'on les met infuser dans une petite quantité d'eau chaude, elles exhalent un parfum agréable.

Dans la Nouvelle-Hollande les feuilles du *corœa alba* donnent un thé excellent.

Les droits que le gouvernement anglais prélève sur les thés sont de quatre-vingt-seize pour cent pour les qualités vendues deux schellings la livre ou au dessous, et de cent

pour cent pour les qualités dont le prix s'élève au dessus de deux schellings. La consommation du thé augmente chaque jour en Angleterre; elle est évaluée dans ce moment de trente-et-un à trente-deux millions de livres.

Les plantes qui ont été indiquées pour remplacer le thé sont les *faltrancks* des Suisses;

Le thé de Santa-Fé de Bogota (*hopea ternifolia, d'ortega*), le thé des Antilles, de la Martinique, celui de la rivière de Lima (*capraria biflora*, L.). Ce dernier thé parut analogue à celui de Chine; on le met en poudre pour l'usage. C'est l'*yerva de palos* des Espagnols du Nouveau-Monde.

Le *cassine paragua*, L. Sa feuille est ferme et fragile, dentée, d'un vert-brun. On la fait griller. Son infusion cause une légère ivresse; elle anime à la guerre les sauvages qui en font usage, et si l'on en prend trop elle fait vomir. Elle diminue aussi le besoin de la faim.

Le coca, ou thé des Péruviens (*erytroxylum coca*, L.). Ces peuples mâchent souvent les feuilles de cet arbuste. Ils y ajoutent un peu de chaux, et se garantissent par-là d'une faim trop vive dans leurs voyages.

Le thé de la mer du Sud (*leptospermum thea*, Smith). Le capitaine Cook et ses équipages en firent le plus heureux emploi dans leurs voyages. Il est fort usité dans la Nouvelle-Hollande, ainsi que dans la Nouvelle-Zélande.

Le thé d'Oswégo (*monarda didyma*, L.). Plante qui se rapproche, pour ses qualités, de la sauge.

Le *psoralea glandulosa*, L. C'est la célèbre plante du Paraguay, le thé des jésuites, dont on fait un si grand commerce et un si grand usage dans l'Amérique méridionale. On l'appelle aussi *matte*. Les jésuites en vendaient annuellement aux Espagnols plus de deux cent cinquante mille livres pesant, ce qui les défrayait de tous leurs besoins. Ils ne livraient les feuilles que réduites en poudre grossière. Le goût en est plus flatteur que celui du thé.

Le thé des Tartares, des Kirguis, des Sibériens (*rhododendum chrysantum*, L.). Ce thé a un goût âcre, mais on prétend qu'il est utile dans les affections rhumatismales.

Le thé ordinaire des Norwégiens (*rubus arcticus*, L.). La saveur en est assez agréable, mais ce thé a peu de vertus.

La sauge à petites feuilles du midi de la France (*salvia officinalis*, L.) est un thé indigène qui n'a pas moins de qualités que celui de Chine. (Voir art. Sauge.)

Le thé que les Cochinchinois nomment *caỳ chè baong* (*teucrium thea*, Loureiro). Son infusion a des propriétés diurétiques ; elle est digestive après les grands repas : elle augmente l'activité du système intestinal.

La véronique (*veronica officinalis*, L.). Franzius et autres médecins voulurent supplanter le thé par l'usage de cette plante, mais elle parut plus stiptique et plus astringente, alors on trouva dans la *veronica chamædrys et prostata*, L., des propriétés plus douces, etc.

Nomenclature des thés célèbres, extraite d'un manuscrit chinois de M. le baron de Schilling, par M. Klaproth.

Il y a, dit Blancard, des essayeurs de thés, qui savent parfaitement connaître au goût leurs différences ou leur analogie. La compagnie anglaise paie à Canton jusqu'à mille guinées par an le dégustateur des thés qu'elle fait acheter.

Comme il y a différens vignobles selon les provinces, dit M. Virey, il y a de même en Chine des thés plus ou moins renommés, suivant les provinces ou districts où ils croissent. Il est à croire que les arbres qui portent le thé reçoivent, comme tous les autres végétaux, par les engrais, les terroirs, les expositions, le sol, la température, etc., des modifications pour le parfum, la saveur, etc.

1° Thé du district de la ville de Lou-ngan-tchec, dans la province de Kiang-nan :

Ta-ye, ou grande feuille;
Yn-tchin, épingle d'argent;
Houon-chi, langue de chouette;
Mei-pian, fragment de prunier sauvage;
Hiang-pian, fragmens odoriférans;
Tay-tchha, thé en boîte;
Mao-tsian, pointes velues.

2° Thés verts *saoung-lo* du district de la ville de Hoey-tcheou, dans la province de Kiang-nan:
Thés *saoung-lo*;
Thchin-tchu-tchha, véritable thé perlé;
Tchou-lan, thé tchu-lan;
Thsing-chha, thé vert;
Ta-fang-pian, grands fragmens carrés;
Kia-yan, jardin de la maison;
Tsiang-thsum, thé tsiang-thsum;
Sie-khy, thé de la rivière Sie-khy;
Lin-khy, thé de la rivière Lin-khy;
Tchhun-ming, thé tardif du printems;
Lian-tchy, branches entrelacées;
Goei-yan-tchha, thé du précipice Goei-yan.

3° Thés du district de Hang-tcheou-fou, dans la province de Tche-kiang:
Loung-tsing, thé du puits du dragon;
Lian-sin, cœur de nénuphar;
Ting-ku, thé de la vallée Ting-ku;
Mao-foung, thé de la cime Mao-foung;
Loung-ya, premières pousses du dragon.

4° Thé de la province de Hou-kouang:
Ngan-koua-tchha, thé de Ngan-koua.

5° Thés noirs *wouy* (bohee) de la province de Fou-kian:
Lao-kiun-mei, sourcils de vieillards vénérables;
Pe-hao (c'est le thé *peko*), cheveux blancs;
Cheou-mei, sourcils d'un âge avancé;
Yuan-tchy, branches du plateau;

Kieou-khiu-lian-sin, cœurs de nénuphar;
De *kieou-khiu*, ou des neuf sinuosités;
Ouang-niu-fung, thé du pie de la fille du roi;
Pe-yan, thé du précipice des cyprès;
Ta-houng-phao, grandes queues rouges;
Sian-jin-tchang, paume des immortels;
Ky-tchhun, jeune printems.
6° Thé de la province de Yun-nan:
Phou-eul-tchha, thé du lac Phou-eul.
7° Thés de la province de Sza-tchhouan:
Moung-chan-yun-ou-tchha, thé des nuages et des brouillards de la montagne Moung-chan;
Moung-chan-chi-koua-tchha, thé de la fleur des pierres de la montagne Moung-chan.

M. Abel Rémusat a ajouté les dix-huit variétés suivantes, avec les dénominations vulgaires que les négocians substituent aux noms réels.

Wou-i-tchha, thé wou-i (thé bou, thé boui, *thea bohea* de Linné). Wou-i est une montagne célèbre de la province de Fou-kian.

Hy-tchhun-tchha, est le thé hyswin ou haïssuen;
Siao-tchoung-tchha, petite espèce; c'est le saot-choun ou souchon des commerçans;
Phi-tchha, thé en peau; c'est le thé haïssuen, communément nommé *skin*, peau, en anglais;
Pao-tchoung-tchha, thé enveloppé, parce qu'il se débite par petits paquets. C'est le pouchon du commerce.
Soung-tseu-tchha, thé songchais;
Thouan-tchha, thé purgatif en boule;
Loung-siu-tchha, barbe de dragon; thé purgatif en paquets;
Koung-fou-tchha, thé camphou, ou congo;
Chang-koung-fou, thé camphou, première qualité, ou camphou campouy;
Tchu-tchha, thé en perle, ou chutcha;

Ya-toung-tchha, thé d'hiver;

Tun-ki-tchha, thé twankay;

Kian-pëi-tchha, thé campoi, deuxième espèce;

Out-tchha, thé noir. Ses feuilles servent à teindre les étoffes en noir.

Ye-tchha, thé des deux déserts, à fleurs rousses ou dorées, à feuilles d'un beau vert. Arbre élevé.

Chan-tchha, thé de montagne, ou sauvage.

Le thé le plus estimé des Chinois est formé des plus jeunes feuilles : c'est celui appelé du *puits du dragon ;* mais celui qui est le plus communément en usage, c'est le *kiang-pian* (fragmens odoriférans).

Dans la Sibérie et la Grande-Tartarie on emploie du thé en briques, appelé *bartogon* par les étrangers, mais il est inférieur en qualité.

Je finirai cet article en disant, avec M. Virey, qu'il est étrange que les deux mondes soient aujourd'hui tributaires de la Chine, pour la feuille d'un arbuste qui peut croître dans nos colonies, et même en Corse.

THÉ DE BŒUF. On prépare en Angleterre des bouillons, en jetant sur une certaine quantité de viande crue et maigre le double de son poids d'eau bouillante, en laissant infuser le tout dans un vase couvert jusqu'à l'entier refroidissement, pour que la partie graisseuse puisse se coaguler à la surface et être enlevée ; après cela on transvase le bouillon pour le faire chauffer de nouveau. Ces bouillons paraissent être préférables, dans certains cas, à ceux qui résultent d'une longue ébullition, parce qu'ils sont plus faciles à dégraisser, et plus légers.

On peut aussi confectionner ce thé de bœuf en faisant cuire du maigre de bœuf, coupé par tranches bien minces, sur une double quantité d'eau qu'on laisse bouillir cinq minutes, en ayant soin de l'écumer et de transvaser. Ensuite on peut y ajouter du sel et quelques épices. (*Practical of the mater. alimentaria.*)

THÉ de France. On appelle ainsi la sauge (*salvia officinalis*) qui est à petites feuilles. Les Chinois la prisent presque autant que l'or. Ils la préfèrent au thé ; mais ici, comme ailleurs, rien ne peut être meilleur que ce qui est cher et ce qui vient de loin. (Voir Sauge.)

On donne aussi le nom de *thé de France* à la véronique et à la mélisse.

THÉ de james (*ledum latifolia*, L.). Arbuste fort employé dans l'Amérique septentrionale pour remplacer le thé de la Chine. On le connaît aussi sous le nom de *thé de Labrador*, parce qu'il croît dans cette contrée. Dans quelques parties de l'Europe on remplace le houblon, pour la confection de la bière, par les feuilles du *ledum palustre*, espèce voisine du précédent. L'analyse que M. Bacon, pharmacien à Caen, a fait subir au *ledum latifolia*, lui a fait reconnaître les mêmes principes stimulans contenus dans le thé de Chine, plus un principe résineux abondant auquel il faut attribuer sa propriété excitante. La dose doit être moindre pour produire le même effet.

THÉ suisse. Mélange de feuilles et de fleurs de plusieurs espèces qui croissent sur les Hautes-Alpes.

THÉIFORME. On nomme ainsi toute infusion que l'on prépare comme le thé.

THELPHUSE fluviatile (*cancer fluviatilis*, Bel.). C'est un crustacé commun aux environs de Rome, et qui se tient dans la bourbe. On le mange dans toutes les saisons ; cependant il est meilleur en été. On le sert sur les tables du pape et des cardinaux. Pour en rendre la chair plus douce, on le fait quelquefois mourir dans du lait. Il y en a qui le mangent cru, et qui prétendent qu'il a plus de goût dans cet état que quand il est cuit. On dit que cette chair est un bon aliment, surtout pour ceux qui ont des maladies de poitrine.

THON (*scomber thynnus*, L.). Poisson de mer qui pèse quelquefois plus de cent livres. Il est commun, surtout

dans la Méditerranée, quoiqu'on en trouve aussi dans l'Océan. Aristoté et Pline assurent qu'il voit plus clair de l'œil droit que de l'œil gauche. M. Duhamel dit qu'il passe pour certain que l'arrivée des maquereaux vers nos côtes annonce celle des thons, qui les poursuivent pour s'en nourrir.

Les anciens donnaient aux thons différens noms, selon leur âge et leur volume. Le thon salé et mariné, et la saumure qui en provenait, était un assaisonnement connu sous le nom de *muria*. On la faisait au printems, époque de la pêche de ce poisson. Celle qui était la plus estimée venait d'Antipolis et de la Dalmatie. Horace fait l'éloge de celle de Bizance.

Le thon est l'objet d'un commerce considérable dans presque toute les contrées de l'Europe, où on l'envoie de Cadix et de Marseille, après l'avoir salé à peu près à la manière de la morue, soit en blanc, soit en vert, et ensuite renfermé dans des barils. La chair de ce poisson est ferme, grasse et d'un assez bon goût; fraîchement coupée, elle est rougeâtre : on ne prend que celle du ventre pour la couper en morceaux et la garder après l'avoir salée. Dans plusieurs pays on confit à l'huile cette partie de l'abdomen cuite, et que l'on appelle la *panse du thon;* dans d'autres on sale aussi la chair du dos. Dans cet état on l'appelle *thon mariné*, et dans l'Italie *tarentillo*, parce qu'il en vient beaucoup de Tarente. On abandonne au bas peuple les autres parties, qui sont dépourvues de graisse, et n'ont presque aucune saveur ; c'est ce qu'on appelle *thonine commune*.

Il sort du thon, quand on le presse pour le saler, une assez grande quantité d'huile qui est employée par les corroyeurs, mais qui, si elle était fabriquée lorsque ce poisson sort de la mer, pourrait être comestible.

Comme le thon est fort gras, il est de fort difficile digestion ; aussi les estomacs faibles doivent s'en abstenir.

Pendant les jours caniculaires il est atteint d'une maladie qui doit en faire interdire l'usage. C'est en septembre que sa chair est de meilleure qualité : elle a alors le goût de celle du veau.

Les œufs du thon servent à faire un condiment appelé *boutargue*, qui est d'un usage général dans le midi de la France.

THYM (*thymus vulgaris*, L.). Plante odoriférante qui croît abondamment dans les pays méridionaux ; son odeur est forte, aromatique et des plus agréables. Elle sert dans les cuisines à relever la saveur des viandes. Elle est échauffante, convient aux vieillards et à ceux dont l'estomac est faible. Les tempéramens bilieux, secs, ardens, ne doivent pas faire usage de ce condiment, parce qu'il agite beaucoup. Le thym du mont Hymette était renommé chez les Grecs ; ils l'employaient comme assaisonnement. Le miel du mont Hymette était aussi très-estimé, parce qu'il devait son parfum au thym. Et en effet, le miel que les abeilles récoltent sur les fleurs de cette plante est excellent.

THYMALLE (*thymallus*). Poisson qui habite les lacs et les rivières des pays montagneux, et dont la chair est fort estimée.

TIGRE (*tigris*). Le second des animaux carnassiers, le plus méchant de tous ; bassement féroce, cruel sans nécessité. Quoique rassasié de chair, il semble toujours être altéré de sang. Il n'a pour tout instinct qu'une rage constante, qui lui fait souvent dévorer ses enfans et déchirer leur mère. Heureusement l'espèce n'en est pas nombreuse. On le trouve au Malabar, à Siam, au Bengale. Il fréquente les bords des fleuves et des lacs. Le tigre est peut-être, dit Buffon, le seul de tous les animaux dont on ne puisse fléchir le naturel. Les tigres rauquent, dit le même auteur, et les lions rugissent ; car le son de la voix du tigre est en effet très-rauque.

Philostrate rapporte que les Indiens mangeaient les par-

ties postérieures du tigre, et qu'ils s'abstenaient des parties antérieures, comme étant consacrées au soleil.

TILLEUL (*tilia*, L.). Arbre connu par l'odeur et la couleur de ses fleurs. Les abeilles y récoltent un excellent miel. En Russie il est ordonné pour cette raison de planter des tilleuls sur les bords des grandes routes. Les amandes des fruits du tilleul sont oléagineuses. Le médecin Missa avait proposé de faire avec ces amandes une espèce de chocolat, mais ses expériences ne réussirent pas. On peut retirer par incision du tronc de l'arbre une liqueur assez sucrée qui, par la fermentation, acquiert une saveur vineuse et agréable au goût.

Un Suédois, nommé Dalhman, a essayé d'en retirer du sucre. Pendant l'espace de sept jours, huit tilleuls lui ont fourni quatre-vingt-quatorze pots de sève, qui, après avoir été soumise à l'ébullition pendant quelques heures, ont donné trois livres et demie de sucre brun, une demi-livre de sirop ou de mélasse et quatre onces de sucre en poudre. Ce sucre a de la douceur et une saveur particulière qui n'est point désagréable.

On voyait autrefois devant le château de Challié, près de Melle, sur la route de Niort, un tilleul qui avait quarante-huit pieds de circonférence, et environ soixante pieds de hauteur.

D'après l'analyse qui a été faite de la fleur de tilleul par M. Roux, pharmacien à Nîmes, il paraît qu'elle contient du tannin.

TIPI. Nom brésilien d'une espèce de gouet, *arum*, dont la racine est sphérique et presque tubéreuse. Elle a une saveur douce, et on la mange comme la patate, dont elle a, à quelque chose près, les mêmes propriétés alimentaires.

TOCANE. On appelle ainsi un vin nouveau fait de la mère goutte. On fait de l'excellente tocane en Champagne.

TOCRO ou PERDRIX DE LA GUIANE. Oiseau de l'Amérique, qui a à peu près les mêmes habitudes que nos perdrix

d'Europe, et semble n'être qu'une variété de la perdrix grise. Les femelles pondent douze ou quinze œufs pour chaque couvée; ils sont tous blancs : la chair des jeunes est excellente, et celle des vieux tocros est même meilleure que celle de nos vieilles perdrix.

TOKAI (vin de). C'est le territoire de Tokai, en Hongrie, qui fournit ce vin. (Voir art. VIN.)

TONIQUE. On donne ce nom à toute substance capable de donner du ton ou de relever le ton des solides. Tels sont les sucs des animaux faits, l'osmazome, les substances aromatiques, spiritueuses, les vins généreux, l'exercice, la gaîté, etc.

TOPINAMBOUR, POIRE DE TERRE (*heliantus tuberosus*, L.). Plante originaire du Brésil, qui réussit bien en France et qui s'y multiplie beaucoup. Elle est de la classe des *corona solis*. Sa chair est ferme, blanche, recouverte d'une pellicule brune violacée ou jaunâtre. On l'emploie dans les alimens comme les pommes de terre. On aime le goût des topinambours, qu'on nomme aussi artichauts de terre, parce qu'ils en ont le goût et les propriétés alimentaires.

On cultive cette plante avec le plus grand soin en Italie. Sa racine nourrit moins que la pomme de terre. Les personnes qui sont sujettes aux flatuosités de l'estomac doivent s'en abstenir, ou en manger avec modération. La matière extractive du topinambour est visqueuse.

M. Payen ayant fait l'analyse des topinambours, y a reconnu les substances suivantes : sucre, nitrate de potasse, matière gélatineuse azotée, gomme, nitrate de chaux, albumine azotée, deux matières grasses, une matière animale analogue à l'osmazome, huile essentielle et résine, etc.

L'albumine, les sels de potasse et le sucre qui s'y trouvent peuvent donner lieu à des applications économiques.

M. le professeur Pfaff a aussi soumis le topinambour ou artichaut de terre à l'analyse chimique, et il s'est mis par-là

en état d'en déterminer l'usage dans l'économie animale, et d'en faire la différence de la pomme de terre. Les tubercules du topinambour n'ont point de fécule ; ils contiennent seulement un mucilage essentiellement différent de celui de la pomme de terre, du gluten, de l'albumine, de l'eau et un peu d'acide libre.

On prétend que les branches du topinambour, coupées et mises en terre, poussent également des racines et des tubercules. Ce moyen de multiplier une plante utile à l'alimentation, mérite l'attention des agriculteurs.

TORPILLE (*torpedo*). Poisson plat, cartilagineux, large par le devant, rond sur les côtés, qui frappe d'engourdissement celui qui le touche, ou qui produit une commotion électrique assez semblable à celle de la bouteille de Leyde, et fait éprouver la même douleur que celle qu'on ressent en frappant vivement son coude contre un corps dur. La commotion de la torpille se propage dans tous les membres, suspend la respiration, cause une violente palpitation, et ferait même tomber en syncope : il semble que toutes les jointures aient craqué ; tous les muscles sont en convulsion, et l'on éprouve à l'estomac une pulsation. On croit qu'en touchant ce poisson avec un bâton ou une verge de fer, on éprouve encore beaucoup d'engourdissement. Appien prétend même qu'on ressent de la torpeur dans les bras en tirant ce poisson de l'eau avec une ligne, malgré la longueur de celle-ci.

Dans l'*anguille tremblante* de Surinam, la puissance électrique est encore plus violente, et ses commotions font tomber en défaillance ; elles peuvent même abattre les chevaux et tuer des animaux. Lorsqu'elles ont foudroyé un poisson, celui-ci se renverse sur le dos, tournoie, tombe et périt.

On trouve beaucoup de torpilles dans la mer Méditerranée. Hippocrate est le premier qui ait parlé de ce poisson comme servant d'aliment. Sa chair, quoique molle, a un

goût agréable; elle nourrit modérément et se digère difficilement à cause de sa viscosité. Cette chair est inférieure à celle de la raie; cependant on la mange presque partout.

TORTUE (*testudo mydas*, L.). Les Grecs l'appellent *chelone*. C'est un animal amphibie à quatre pieds, dont tout le corps, à la réserve de la tête, des pieds et de la queue, est couvert d'une écaille très-dure. Il y a des tortues de mer, de terre, de rivière, de bois.

La tortue est de tous les animaux à écailles celui qui vit le plus long-tems. Sa vitalité est telle, qu'elle subsiste encore lorsqu'il est sans tête, et lorsqu'on lui a ôté le cœur.

Daigue, dans son singulier *Traité de la Tortue*, dit que *Phidias fabrique Vénus dung portraict sy naturel*, *que plus ne pourroit estre*, *soubs les pieds de laquelle Vénus mest une tortue*, *qui estoit signifianc que le vray ornement de femme est silence et peu parler. Tout ainsi que la tortue est une beste de tardif et lent mouvement*, *aussi doit femme peu courir et trotter et peu parler.*

La chair de la tortue nourrit, répare, et convient aux personnes qui sont dans le marasme, ou qui ont des maladies psoriques. Celles qui en mangent doivent la faire bien cuire, parce qu'elle est de difficile digestion. Les œufs sont très-estimés; ils nourrissent et rafraîchissent. Les récens sont moins bons que ceux qu'on a gardés quelque tems.

Les insulaires d'Amérique mettent à toutes sortes de sauces la chair de la tortue, sans en être incommodés : ils en font de la soupe; quelquefois aussi ils la mangent rôtie, ou ils en font de gros pâtés qu'ils appellent *boucan de tortue*. La partie la plus fine et la plus délicate de la tortue de mer est celle qui est attachée au têt supérieur; elle est assez blanche, mais la graisse en est jaunâtre. Quelques navigateurs la font cuire au four, dépouillée de l'écaille; ils y ajoutent une sauce faite avec des œufs, la graisse et les

boyaux de l'animal; ils y mêlent beaucoup de jus de citron et différentes épices; c'est ce qu'on appelle un *plastron de tortue*, un manger délicieux, et, selon quelques-uns, facile à digérer et très-nourrissant.

En 1752 on prit à Dieppe une tortue de huit à neuf cents livres. Une autre tortue de mer fut prise en 1754, dans le pertuis d'Antioche, à la hauteur de l'île de Rhé, et fut portée vivante à l'abbaye de Lonvaux, située près de Vannes, en Bretagne : elle pesait près de huit cents livres; la tête en pesait vingt-neuf, et chacune des nageoires cinquante-deux : le foie seul se trouva, dit-on, suffisant pour fournir abondamment à dîner à plus de cent personnes. Lorsqu'on coupa la tête de cette tortue, il en sortit plus de huit pintes de sang. Depuis le museau jusqu'au bout de la queue, elle avait huit pieds et quatre pouces de longueur. La caparace, que l'on a conservée dans la même abbaye, avait cinq pieds de longueur; mais en séchant, on prétend qu'elle a diminué d'environ deux pouces. On a tiré de cette tortue, en la dépeçant, plus de cent livres de graisse qui, fondue et ensuite refroidie, avait la consistance du beurre et était de fort bon goût : sa chair avait beaucoup de rapport avec celle d'un jeune bœuf, et une odeur de musc qui surprit d'abord ceux qui en mangèrent.

La rareté de la tortue en Europe en fait un mets de luxe. Celles qu'on mange à Londres, et qu'on paie si cher, viennent de la Jamaïque, où on les conserve dans des parcs jusqu'à l'époque du départ des vaisseaux.

Dans les parages où les tortues abondent, comme dans ceux des Antilles, on sale leur chair pour la conserver. Les Français, les Anglais et autres peuples envoient chaque année un certain nombre de vaisseaux aux îles de Caïman, pour faire cette provision. On peut espérer d'en prendre pendant quatre mois de suite.

La viande de tortue salée ne sert dans nos colonies qu'à

la nourriture des nègres, quoiqu'on dise qu'elle soit encore très-bonne quand elle a été bien apprêtée.

TORTUE GRECQUE (*testudo græca*, L.). Les Grecs connaissaient fort bien cette espèce de tortue, car Phidias la plaça aux pieds de sa Vénus probablement comme le symbole de la douceur. La chair de la tortue grecque passe pour donner un bouillon préférable aux autres. Il paraît qu'il est défendu aux Grecs et aux Turcs de s'en nourrir. La tortue est un des alimens les plus délicats, les plus nourrissans et les plus convenables pour les personnes faibles, valétudinaires ou convalescentes. Cette chair ressemble à celle du veau bien tendre, ou à la volaille.

TOURNESOL (*corona solis vulgaris*, L.). Les jets et les jeunes tiges de cette plante, bouillis dans de l'eau et cuits ensuite dans du vin avec du beurre, du sel et du maïs, fournissent une nourriture délicate.

TOURON ou TORON. Les confiseurs donnent ce nom à des ouvrages faits avec des amandes, du miel blanc et des blancs d'œufs fouettés; ils y ajoutent de l'écorce de citron ou autre condiment. Les amandes les rendent indigestes, aussi le touron ne convient qu'à des estomacs forts.

TOURTERELLE (*turtur*). On lui a donné ce nom à cause de son cri plaintif. C'est une espèce de pigeon plus délicat que le pigeon ordinaire. Il y en a de sauvages et de domestiques. Cette chair est moins sèche que celle du pigeon ramier; c'est un aliment sain et de facile digestion. Celle de la tourterelle sauvage surtout a une saveur agréable et donne un bon suc. Lorsque cet oiseau est gras, tendre, et par conséquent jeune, c'est un manger délicat, restaurant et aphrodisiaque. La tourterelle s'engraisse pendant l'été. Les Romains la faisaient figurer sur leurs tables, ce que Martial exprime ainsi :

Dùm turtur mihi pinguis eris, lactuca valebis.

Cet aliment convient aux phlegmatiques, aux vieillards, mais non aux tempéramens bilieux, ni aux mélancoliques.

Lorsque cet oiseau boit, il ne relève pas la tête, comme font les autres. Sa vie est de huit ans. La tourterelle se purge avec la pariétaire.

Ælianus dit que la tourterelle gazouille autant par le gosier que par l'anus. La femelle se contente d'un seul mâle, et n'en admet pas d'autres.

Le mâle vit plus long-tems que la femelle.

TOURTOURO. Nom que l'on donne dans le midi de la France à une prune grosse, longue, d'un rouge-brun, et bonne à manger en confiture ou en marmelade.

TOUSELLE. Espèce de froment fort commun en Languedoc. L'épi est sans barbe, la tige est assez haute, le grain est plus gros que le froment ordinaire. La farine donne un pain fort blanc et fort bon.

TOUT-EPICE. C'est le nom que l'on a donné au *myrte piment* ou poivre de la Jamaïque, et à la *nielle cultivée* ou *domestique*. Propriétés des condimens.

TRÈFLE AQUATIQUE OU DES MARAIS (*menyanthes trifoliata*, L.). Plante qui croît dans les prés humides et marécageux, en France, en Europe, et dans l'Amérique septentrionale. La propriété de ses racines est d'être tonique; aussi en Suède et dans quelques pays du Nord, on emploie dans la fabrication de la bière les feuilles de cette plante en place du houblon.

TREMBLEUR (*silurus electricus*). Espèce de poisson qui a quelque rapport avec la torpille, et qui se trouve dans certaines rivières d'Afrique. Les nègres le nomment *onanicar*, à cause, disent-ils, de la propriété qu'il a de causer non un engourdissement comme la torpille, mais un tremblement très-douloureux dans les membres de ceux qui le touchent.

Le corps de ce poisson est grisâtre, rond, sans écailles,

lisse, et glissant comme celui des anguilles, mais beaucoup plus épais par rapport à sa longueur. Sa chair, quoique d'un assez bon goût, n'est pas d'un usage généralement salubre; cependant les Egyptiens, au rapport de Forskal, la mangent et salent sa peau, à laquelle ils attribuent une vertu aphrodisiaque lorsqu'on la tient dans la main.

TRIBULE AQUATIQUE ou MACRE (*tribulus aquaticus*). Plante aquatique. Son fruit est astringent. Les anciens et les modernes l'ont employé comme aliment. Les habitans des bords du Nil s'en nourrissent, et en font même du pain, dont le goût est assez agréable.

On fait aussi cuire les macres sous la cendre comme les marrons; on peut encore les faire bouillir. Dans le Limousin on en fait du pain et de la bouillie : leur goût est à peu près celui des marrons. C'est un aliment venteux, qui ne convient qu'aux estomacs forts, aux gens de la campagne qui font du mouvement.

TRIGLE GRONDIN (*trigla cuculus*, L.). On trouve ce poisson dans toutes les mers d'Europe. On l'appelle sur nos côtes *morrude*, *rouget*, *rouget grondin*, *perlon*, *galline*, *rondelle* et *hunchem*. C'est un très-beau poisson, dont la couleur est rouge. Les anciens vantaient avec raison la bonté de sa chair, qui est plus tendre et plus savoureuse que celle des autres espèces. Il a de plus l'avantage de n'avoir presque point d'arêtes, aussi le sert-on sur les meilleures tables; mais il faut le savoir distinguer, car on vend d'autres poissons sous son nom. On le fait ordinairement cuire dans un court bouillon, après qu'on l'a lavé et vidé. Il faut que ce court bouillon soit préparé à l'avance, parce que ce poisson n'a besoin que de rester un moment sur le feu. Après qu'il est cuit, on enlève la cuirasse de sa tête et ses écailles avec précaution, et on le sert soit à l'huile, soit à la sauce piquante, aux câpres ou à la moutarde, selon le goût du cuisinier.

TRIGLE GURNEAU. On l'appelle *gournaud* ou *bellicand*

sur nos côtes. Sa taille peut être de deux ou trois pieds de long. Sa chair est ferme et de bon goût.

TRIGLE HIRONDELLE. Poisson que l'on pêche dans toutes les mers d'Europe. Il porte sur nos côtes les noms d'*hirondelle cabotte*, *galline*, *gallinette*, *linette*, *perlon* et *grondin.* Il est d'un violet obscur en dessus, argenté en dessous, parvient à deux pieds de long, et nage avec une grande rapidité. On le prend à la ligne de fond. Sa chair est dure, mais on la sale ou on la sèche cependant dans le Nord, pour l'approvisionnement des vaisseaux. Lorsque la trigle est prise, elle jette un cri que les anciens ont comparé à celui du corbeau, et qui lui a fait donner le nom de cet oiseau.

TRINGA COMBATTANT (*tringa pugnax*, Lath.). Le nom qu'on donne à cet oiseau lui convient parfaitement à cause de son humeur guerrière. Les tringas se livrent entre eux un combat seul à seul, des assauts corps à corps : ils combattent aussi en troupes réglées, ordonnées et marchant l'une contre l'autre. Ces phalanges ne sont composées que de mâles; ce qui fait présumer que l'amour est la cause de leurs combats. Les femelles attendent à part la fin de la bataille, enflamment par de petits cris l'ardeur des combattans, et restent le prix de la victoire.

Ces oiseaux font leur nid au mois de mai, sur la terre, dans de petits creux entourés de gazon. Leurs œufs sont au nombre de quatre ou cinq, pointus, cendrés et parsemés, principalement au gros bout, de taches d'un brun rougeâtre. Ces œufs sont très-bons à manger, et on les recherche dans plusieurs pays autant que ceux des vanneaux. En Angleterre on fait une petite chasse aux tringas : l'oiseleur saisit l'instant où ces oiseaux se battent pour leur jeter son filet. On en prend aussi en Hollande dans les mois de juillet et d'août, et leur chair y est très-estimée. Sans doute qu'elle a perdu ses bonnes qualités au printems, car ce n'est pas un gibier fort recherché à Paris, à l'époque où l'on en voit assez souvent dans les marchés.

TRIPAN. Poisson qui se pêche dans les mers de l'Inde, et dont on fait une grande consommation en Chine, où il passe pour un puissant aphrodisiaque.

TRIQUEMADAME (*sedum rupestre*, L.). En Suède on mange cette plante; et quelques personnes à Paris en mettent dans leurs salades. Cependant elle est insipide; on ne doit s'en servir qu'au printems, quand elle est tendre, car elle est trop dure en été.

TROMPEUR (*sparus insidiator*). Poisson du genre du spare; il abonde dans la mer de l'Inde, auprès de l'île de Sumatra. Les habitans du pays le préparent de différentes manières pour s'en nourrir; ils trouvent sa chair d'un goût exquis.

Le corps de ce poisson est semblable à celui de la carpe, et garni, ainsi que sa tête, de grandes écailles tuilées. Le trompeur ne poursuit point les petits poissons dont il fait sa nourriture; immobile au fond des eaux, il attend que sa proie soit arrivée à sa portée, et alors, lançant tout à coup sur elle l'extrémité de son long museau, qu'il a la faculté de ramener ou d'étendre à son gré, il prend sa proie comme dans un piége, à l'instant où elle s'y attend le moins.

TRUFFE (*lycoperdon tuber*, L.). L'origine de la truffe est inconnue; on croit cependant qu'elle fut apportée de l'Afrique. Les truffes sont connues de tems immémorial. Les Romains préféraient celles de Barbarie, qu'ils nommaient *mysi*. Pline rapporte que les habitans de Mitylène récoltaient les truffes que les torrens d'eau leur apportaient de Thiara, pays où elles étaient abondantes, et qu'ils les semaient dans leur territoire.

. . . . . *Libidines alimenta per omnia quærunt*,

a dit Juvénal.

Pline fait remarquer que leur abondance dépend de l'humidité de l'été, et que les pluies d'orage contribuent à leur végétation. L'atmosphère qui entoure les truffes, ou

les émanations qu'elles répandent, sont presque mortelles pour les racines des plantes, et même pour celles des arbres.

Linné a placé ce tubercule dans la cryptogamie. C'est une espèce de champignon qui se trouve dans la terre; il n'a ni racines, ni tiges, ni feuilles, ni fleurs.

Il y a des truffes de différentes couleurs; elles sont ou marbrées, ou blanches, ou noires, grises, rousses, etc.; elles sont de différentes grosseurs. On en trouve dans toute l'Europe, et surtout en France. Le Périgord en produit qui sont supérieures à beaucoup d'autres, surtout à celles d'Amérique, d'Allemagne, d'Angleterre et d'Italie. Celles qui viennent de Cahors, de Taurine, sont de même fort recherchées.

Près d'Angoulême on en trouve qui, quoique blanches, ont une saveur excellente; elles sont musquées : on leur donne le nom de *muquettes;* elles ne sont cependant pas très-estimées des gens du pays.

La truffe est sujette à être piquée par les vers.

Tout le monde connaît la manière de recueillir les truffes au moyen des cochons, qui les aiment beaucoup; on a trouvé plus avantageux de dresser des chiens pour les chercher. Les barbets de moyenne taille sont les plus propres à cet usage.

Il y a trois variétés de truffes. La première est la noire; elle est la plus commune; c'est celle qu'on sert ordinairement sur les tables;

La truffe blanche ou du Piémont, dont l'odeur est forte et alliacée;

Enfin la rouge, qui est la plus rare. L'odeur et la saveur en sont plus délicates et plus durables. On peut conserver celle-ci plus long-tems que les autres.

Les truffes fraîches paraissent contenir un acide à nu; hachées et mises dans du lait bouillant, elles le coagulent,

et le caillé peut former un fromage à la truffe d'une odeur particulière.

Il résulte de l'analyse faite par M. Bouillon-Lagrange, que l'odeur et la saveur des truffes sont très-volatiles;

Que l'on ne peut en extraire une fécule comme des autres végétaux, puisque la matière obtenue par les procédés usités ne fait pas colle avec l'eau, ne s'y dissout qu'en très-petite quantité; que les alcalis caustiques n'en changent pas la nature, et que l'acide nitrique la convertit en une gelée rougeâtre;

Que les truffes, même dans l'état le plus sec, laissent dégager de l'ammoniaque à l'aide de la potasse caustique, et que l'on en obtient une plus grande quantité quand elles commencent à se pourrir;

Que, distillées sans addition, elles donnent une liqueur acide, une huile noire, etc.;

Que l'on peut séparer de l'albumine des truffes, en les laissant macérer dans de l'eau à trente degrés;

Que, mises en fermentation avec addition de sucre, elles donnent du gaz acide carbonique et de l'alcool;

Enfin que, d'après les caractères chimiques, les truffes doivent être distinguées des végétaux, et former une classe particulière sous le titre de végétaux animalisés.

Des expériences faites sur les truffes dans le laboratoire de l'Ecole de Médecine, par M. Robert, préparateur de chimie, furent confirmatives de celles de M. Bouillon-Lagrange.

Les truffes étaient tellement recherchées des anciens, que les Athéniens accordèrent le droit de bourgeoisie aux enfans de Chérips, parce que leur père avait inventé une sorte de ragoût aux truffes.

Les truffes sont très-nourrissantes, aphrodisiaques, mais de fort difficile digestion, lors surtout qu'on les mâche mal; aussi ne doit-on en faire usage qu'avec modération. Elles sont très-échauffantes. Il n'y a que les estomacs forts

qui doivent en user; et ce qui prouve qu'elles sont de difficile digestion, c'est qu'elles se racornissent dans l'alcool, et qu'elles ne se dissolvent point dans l'eau, même après les y avoir laissées l'espace de six mois. (*Mémoire de l'Académie des Sciences*, 1711.)

Les tempéramens bilieux, les personnes nerveuses, irritables, celles qui sont faibles, sédentaires, doivent s'en abstenir.

Pour les estomacs robustes, la meilleure manière de les apprêter pour les manger, c'est de les faire cuire sous la cendre.

L'emploi le plus fréquent que l'on fait des truffes, c'est de les faire entrer comme assaisonnement de certains alimens. On les mange aussi cuites au vin de Champagne, en potage, en ragoûts gras et maigre; on en fait même des crêmes.

Les huileux et les corps gras rendent les truffes de moins difficile digestion. Cuites dans le vin, elles se digèrent moins difficilement.

Plus les truffes sont mûres, plus aussi elles sont agréables au goût.

Les truffes n'ont pas les propriétés vénéneuses des champignons. On a cru que leur usage disposait à l'apoplexie, à la paralysie; cependant on n'a pu le prouver.

Si, après avoir consulté l'expérience, on en mange modérément, elles peuvent, comme tous les assaisonnemens, faciliter la digestion, à cause de leur odeur et de leur saveur.

Avant de parler des moyens de conserver les truffes, qu'il me soit permis de rapporter le fait que Pline raconte. Il dit que le préteur Lartius Licinius, envoyé gouverneur en Espagne, mordant une truffe, se cassa une dent, et trouva dans cette truffe un denier romain; phénomène qui, s'il est vrai, devait paraître fort extraordinaire à cette époque.

L'arome des truffes, et peut-être la légère substance astringente qu'elles contiennent, suffisent pour les conserver.

On peut les conserver en les enterrant dans du sable bien sec. Le son, dans lequel quelques personnes les emballent, les détériorent au lieu de les conserver, parce qu'il s'humecte, s'entasse et s'échauffe. Les cendres altèrent les truffes. Celles qu'on met dans l'huile se conservent plus long-tems que celles qu'on envoie dans le vinaigre ou dans de la saumure. On les garde aussi dans l'eau-de-vie, mais on ne peut alors les employer comme condiment. D'ailleurs ces liquides se chargent de leur odeur, et alors elles se gâtent bientôt.

Les truffes trop mûres se conservent peu de tems.

TRUFFE ROUGE, POMME DE TERRE, ARTICHAUT DES INDES OU PATATE COMMUNE DES JARDINS (*solanum tuberosum seu papas*). Les Indiens se servent de la racine de ce solanum en guise de pain. On l'emploie ici à la manière des truffes. On la fait cuire sous la cendre, on en ôte la peau, et on l'assaisonne avec du poivre. Cette nourriture approche de celle du panais et des châtaignes ; c'est un aliment fort venteux, qui ne convient qu'aux estomacs robustes et aux personnes qui font beaucoup d'exercice.

TRUITE (*salmo fario*, L.). Poisson fort délicat que l'on trouve dans les eaux vives ; la saveur en est exquise ; il est de facile digestion, et du goût de tout le monde. On le prescrit même aux convalescens. Ce poisson est fort rare dans la Seine.

M. Morin, pharmacien a Rouen, a fait l'analyse des œufs de la truite des rivières, *salmo fario* de Linné ; il en résulte que les œufs sont composés d'albumine, d'osmazome, de gélatine, d'une matière huileuse, d'une substance concrète qui a beaucoup d'analogie avec l'albumine coagulée, d'hydrochlorate d'ammoniaque, et enfin de phosphore.

Il existe, dit l'auteur de l'analyse, une grande similitude de composition entre les œufs de truite et ceux de carpe ; ceux-ci contiennent beaucoup plus d'albumine coagulable, et moins de matières salines; mais ces légères différences proviennent sans doute des eaux dans lesquelles ces poissons ont vécu.

TRUITE BRUNE (*salmo fario-sylvatica*, Bl.). On trouve ce poisson dans plusieurs rivières qui se jettent dans la Baltique. Chair très-délicate et rouge étant cuite.

TRUITE DE MONTAGNE (*salmo alpinus*, L.). On la trouve dans les eaux des hautes montagnes, au mont Cénis, par exemple. Sa chair est rouge, très-délicate, et de facile digestion.

TRUITE SAUMONÉE (*salmo lacustris*, L.). Ce poisson tient du goût et de la couleur du saumon. Sa chair est rougeâtre lorsqu'elle est cuite. Cette espèce de truite a un goût encore plus exquis que celui de la truite ordinaire; on la digère aussi facilement, et on la préfère à l'autre, quoique excellente. La bonté de la truite vient des lieux qu'elle habite et des mouvemens qu'elle fait; elle vit dans les fleuves et les rivières dont l'eau est très-froide et limpide. Celles du mont Cénis jouissent d'une grande réputation. Ce poisson est plus délicat en été qu'en toute autre saison; en hiver il perd presque toute sa saveur. On l'apprête de différentes manières.

Dans les endroits où l'on en prend une grande quantité, et où on ne peut les consommer fraîches, on les sale, on les fume ou on les marine. En Ecosse, par exemple, où elles sont l'objet d'un commerce considérable, voici comme on les y prépare. Après les avoir vidées et lavées, on les met dans le sel pendant quelques heures, puis on les fait sécher; on les arrose de beurre ou d'huile d'olive, et on les fait cuire sur le gril. Il ne s'agit plus ensuite que de les mettre dans des barils, alternativement sur des lits de feuilles de laurier, de romarin, de tranches de citron, de

clous de girofle et de poivre, et de remplir les interstices de fort vinaigre qu'on a fait bouillir.

On les marine aussi dans l'huile, c'est-à-dire qu'après les avoir vidées, lavées et fait cuire, on les coupe par morceaux, dont on ôte les principales arêtes, et on les met dans des vases pleins d'huile.

TUCUM. Nom donné à un palmier du Brésil qui est d'une hauteur médiocre, et qui ressemble au dattier. Il porte des régimes composés de plus de deux cents fruits, de la grosseur et de la forme d'une prune de damas. On en retire par expression une huile limpide, employée aux mêmes usages que celle du *cocos butyracea*. On mange le noyau renfermé dans ce fruit, quand il est récent, et on tire des feuilles un fil menu et très-ferme.

TURBOT (*pleuronectes maximus*, L.). Poisson de mer du genre des poissons plats. Il est fort large relativement à sa longueur. Il se plaît à l'embouchure des grands fleuves. On lui donne quelquefois le nom de *faisan d'eau* et de *faisan de mer*, parce que sa chair est blanche, ferme, grasse et succulente. Elle est très-délicate. Le turbotin est encore plus délicat. On estime surtout les turbots qu'on prend en février, mars, avril et mai.

Les Romains firent grand cas de ce poisson, et l'histoire a fait mention du superbe turbot qui donna lieu à l'empereur Domitien d'assembler le sénat, pour décider comment il fallait le faire cuire. On fit exprès un vase de terre, et un poète français dit :

Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

Dans le dix-septième siècle, au rapport de Gontier, qui écrivait en 1669, on faisait à Paris un fort grand cas du turbot. Un fait rapporté dans la vie de Saint-Arnould, abbé de Saint-Médard et évêque de Soissons, nous apprend que tous les ans, dans le monastère de Saint-Médard, il était d'usage de régaler les moines avec la chair de ce pois-

son. Baujeu, autre évêque, et dont les œuvres remontent à l'an 1551, la regardait comme préférable à celle de tout autre animal marin. Sous ce rappport, nos ancêtres en savaient au moins autant que nous.

L'art du cuisinier s'est beaucoup exercé sur le turbot. On le prépare d'un grand nombre de manières, au maigre et au gras. En général on le fait cuire dans une saumure préparée à l'avance avec du sel, de l'ail, des oignons, des fines herbes, du persil, de la ciboule et du girofle, et à laquelle on ajoute du lait; lorsqu'il a légèrement bouilli, on le sert ou à sec pour un plat de rôt, ou à la sauce aux câpres, ou à telle autre façon, pour entrée.

Lorsqu'on veut le faire cuire au gras, on le met dans un vase avec des tranches de veau et de lard, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes, avec un ou deux verres de vin blanc, et on le fait cuire à petit feu. On le sert également à sec pour rôt, ou avec toute espèce de sauces grasses.

La chair du turbot est d'une digestion difficile, quoique Galien l'ait recommandée dans les convalescences; aussi les estomacs faibles, les personnes sédentaires ne doivent en manger que modérément.

TURNEPS ou CHOU DE LAPONIE. C'est, selon quelques-uns, une espèce de navet dont la culture est renommée en Angleterre pour l'usage des bestiaux. Selon d'autres, c'est une vraie rave, dont la partie tubérense est intérieurement d'un blanc jaunâtre.

La culture des turneps est très-peu dispendieuse; ses avantages sont très-grands, et elle est d'autant plus intéressante, que cette plante supplée par ses feuilles au fourrage pendant l'hiver, et fournit au bétail la meilleure des nourritures. D'ailleurs les domestiques et les journaliers, en Angleterre, font une grande consommation de sa racine tubéreuse, qui est l'objet d'une épargne considérable sur les substances ordinaires. Cette rave est bien plus nourrissante

que la nôtre; sa saveur approche assez de celle des navets de Freneuse.

TURQUOISE ou PLATEAU BLEU, PETIT BLEU. Champignon qui se trouve en automne dans la forêt de Sénart. Son chapeau est d'une belle couleur bleu de ciel en dessus, et ses feuillets sont d'un blanc légèrement nuancé de bleu: il s'élève à trois ou quatre pouces sur une tige blanche. Propriétés des champignons.

TURTLE. C'est ainsi qu'on nomme certaines tortues de mer de l'île de Tabago : elles sont plus grandes que les tortues ordinaires. L'espèce appelée *turtle vert* est regardée comme sacrée parmi quelques peuples américains. La chair des turtles a le goût tantôt de celle du veau, et tantôt de celle du bœuf; leur graisse est verte, et se mange comme de la moëlle; leurs œufs, salés et séchés au soleil, sont aussi bons à manger que la meilleure boutargue.

TYMPANE. On appelle ainsi un champignon en forme de coupe. Il est d'un genre peu connu en France. (Voir article CHAMPIGNON.)

U

ULMAIRE, REINE DES PRÉS (*spirea ulmaria*). Les jeunes feuilles et fleurs de l'ulmaire sauvage, mises dans une boisson quelconque, lui communiquent une saveur et un bouquet de vin de Malvoisie. L'infusion de l'ulmaire remplace avantageusement le thé; ses propriétés sont à peu près analogues.

ULVE CILIÉE (*fucus ciliatus*, L.). Cette plante se rencontre près des lieux où se tiennent les huîtres. On la mange en Irlande.

ULVE COMESTIBLE (*ulva edulis*). On mange cette plante sur les côtes de l'Irlande et de l'Ecosse.

ULVE LAITUE (*ulva lactuca*). Cette plante se mange en

guise de salade sur les côtes d'Ecosse. Elle est calmante. On s'en sert, appliquée sur le front et les tempes, pour calmer les douleurs de tête. Elle est rafraîchissante.

ULVE OMBILIQUÉE (*ulva umbilicata*). Plante de la famille des algues, qui croît sur les côtes de l'Océan. On la mange sur celles d'Angleterre avec du poivre, du vinaigre et du beurre. On la sale pour la conserver pendant l'hiver.

ULVE PALMÉE (*fucus palmatus*, L.). Cette espèce sert à la nourriture du pauvre dans le nord de l'Ecosse et de l'Irlande.

UMBLE ou OMBLE. On donne ce nom à trois espèces de poissons, qui ont du rapport avec le saumon ou avec la truite. La première espèce, fort longue, se trouve dans le lac de Genève, ainsi que la seconde, à laquelle on donne le nom d'*umble chevalier*. La troisième est la plus petite; elle ne pèse pas au dessus de deux livres. Ces poissons ont besoin d'être mortifiés; sans cela ils sont durs, et se digèrent difficilement. On ne doit en manger que modérément: ils ne conviennent pas aux estomacs faibles, ni aux personnes sédentaires.

UMBRE MARINE (*umbra marina*). Les anciens mettaient ce poisson au nombre des meilleurs. Il vaut encore mieux pendant les jours caniculaires. Sa tête surtout est fort estimée. Il ne faut pas en manger avec excès, parce que sa chair n'est pas de facile digestion.

URA. Crustacé qui a quelque ressemblance avec le homar, et que l'on trouve dans la vase de la mer du Brésil. Sa chair a un goût agréable. Les nègres en mangent beaucoup. Ses propriétés sont à peu près les mêmes que celles de la langouste.

URSON (*hystrix dorsata*, L.). C'est un animal gros comme le castor, que l'on trouve dans les terres désertes du nord de l'Amérique. Il ressemble un peu au hérisson.

Il a beaucoup de piquans courts et cachés par son poil. Les sauvages mangent cette chair, qui ne pourrait être digérée par nos peuples à cause de sa dureté.

V

VACHE (*vacca*). Femelle du bœuf, animal très-utile. Elle est le soutien du ménage champêtre; elle nous donne des veaux dont la nourriture est abondante, délicate et saine. Son lait nourrit nos enfans; son beurre assaisonne nos mets, son fromage est la nourriture la plus ordinaire des habitans de la campagne. La chair de la vache est à peu près de la nature de celle du bœuf; elle est cependant plus sèche, de moins facile digestion; elle ne convient qu'aux personnes dont l'estomac est robuste, aux gens de la campagne, ainsi qu'à ceux qui font de l'exercice.

VAHALAYE. C'est une plante grimpante qui croît à Madagascar, et dont la racine se mange crue ou cuite. Cette racine parvient à la grosseur de la tête, et sa saveur approche de celle d'une poire de bon-chrétien. Le peuple s'en nourrit; elle est en outre rafraîchissante.

VANILLE (*epidendrum vanilla*, L.). La vanille est une plante de la famille des orchides. On l'apporte du Pérou et du Mexique. Il y en a de trois espèces dans le commerce. La première, qu'on nomme *pompona*, et que les Espagnols appellent *bova*, offre des gousses plus grosses que les autres, et dont l'odeur est très-forte. La seconde est la vanille de *ley* ou légitime; c'est celle qu'on préfère : ses gousses sont minces, son odeur est très-suave, sa couleur est d'un rouge-brun foncé, ses siliques paraissent pleines. La troisième est la bâtarde; c'est celle qui est la moins estimée. On doit choisir la vanille récente, odorante, un peu molle, d'un rouge foncé, sans être couverte d'huile. La vanille échauffe, fortifie l'estomac, chasse les vents et aide à la di-

gestion. Elle convient aux tempéramens phlegmatiques, aux vieillards, mais non aux femmes hystériques, ni aux jeunes gens, aux tempéramens secs, ardens, irritables, ainsi qu'à ceux qui sont disposés aux maladies inflammatoires, aux hémorroïdes, aux hémorragies, dans les maladies de la peau, etc., ni aux mélancoliques ni aux bilieux. Comme condiment, elle peut être utile, avec beaucoup de précaution, aux personnes faibles, sédentaires, dont les fonctions de l'estomac sont dans un état de langueur. On peut alors en faire entrer dans les crêmes, les gâteaux, et pour faciliter la digestion. Le plus grand usage qu'on fait de cette substance est dans le chocolat, auquel elle donne une saveur et une odeur très-agréables, et le rend plus digestif.

La vanille a la propriété de pousser aux urines et à la transpiration, de provoquer l'écoulement mensuel, et enfin d'être aphrodisiaque. Les Anglais la regardent comme un spécifique contre la mélancolie; cependant ils n'en guérissent pas.

VANNEAU (*tringa vanellus*, Gm.). Buffon croit que cet oiseau aquatique a été nommé ainsi à cause du bruit que font ses ailes en volant, bruit qui imite assez celui d'un van qu'on agite pour monder le grain. Cet oiseau est élégant, il est de la grosseur du pluvier, et a une huppe noire sur la tête, le cou vert, et le reste du corps de différentes couleurs. Sa chair est estimée, quoiqu'elle soit en général maigre, sèche, et d'une saveur peu agréable; cependant il y en a de tendres, de bon goût et de facile digestion; aussi le proverbe dit : qu'on n'a pas mangé un bon morceau lorsqu'on n'a point mangé de bécasse ni de vanneau. Cette chair, lorsqu'elle vient d'un oiseau bien nourri et jeune, est restaurante sans être excitante; on peut la donner même aux convalescens. On doit la faire rôtir.

Les œufs de vanneau sont assez recherchés, et dans quelques provinces on les ramasse pour les porter au marché. En Sologne on en fait des omelettes qui sont excel-

lentes ; en Hollande, où ces oiseaux abondent, on fait aussi grand cas de ces œufs à cause de leur goût délicat.

VAREC DES CUISINES (*fucus edulis*). Espèce d'algue qui croît dans l'Inde, où elle sert à la nourriture des hommes. M. de Suffren en avait apporté une cargaison à Paris pour son usage. On la lave et on l'exprime pour la débarrasser de la plus grande partie de sa matière mucilagineuse et salée. On la mange ensuite avec une préparation de suc de limon, et un peu de gingembre.

VAREC PALMÉ. M. Vauquelin a observé que cette plante, qui se trouve sur les rives de l'Océan, en Bretagne, contient une matière capable de remplacer le sucre. Le varec est rejeté sur la côte par les vagues de la mer; en se desséchant il se recouvre d'une poussière blanche et douceâtre, que les enfans sucent avec plaisir. Cette efflorescence est de la même nature que la matière cristalline qu'on sépare de la manne par le moyen de l'alcool. Elle est nourrissante, mais non susceptible de fermentation vineuse.

VAUDOISE (*cyprinus lenciscus*, L.). Ce poisson est agréable au goût, et convient aux estomacs même délicats, parce que sa chair est tendre et de facile digestion.

VAUDREUIL. Poisson que l'on prend sur les côtes de Provence, et dont la chair est blanche, de bon goût, mais qui ne se digère pas facilement ; aussi est-on obligé de la condimenter.

VEAU (*vitellus*). C'est le petit de la vache. La chair du veau qui a quatre à cinq semaines est excellente à manger. Ceux que l'on vend aux bouchers doivent avoir cet âge. Les anciens ont fort aimé cette chair. Averroès la met au dessus de celle de la poule. C'est un aliment gélatineux qui convient aux estomacs délicats, aux personnes sédentaires. On doit la faire rôtir ou cuire dans son jus, sans trop l'épicer.

On appelle veau de rivière une espèce de veau très-gras qui naît dans les bons pâturages aux environs de Rouen,

et veau de montagne celui que l'on nourrit avec le lait de diverses vaches. Cette chair est de moins facile digestion.

VEAU MARIN (*vitellus marinus*). Poisson de mer, dont le cuir est velu, noir, cendré et tacheté. Ce poisson a des espèces de mains. Sa chair est molle, spongieuse et fort grasse; elle occasione des nausées et des vomissemens. Elle est fort indigeste. De sa graisse on retire beaucoup d'huile.

VELAR PRÉCOCE (*erysimum præcox*, Smith). Plante qui croît sur les bords des eaux, dans les lieux humides ou arrosés. On la trouve en France et dans plusieurs autres parties de l'Europe. Le goût n'en est pas désagréable; il approche de celui du cresson de fontaine. Les Anglais mangent cette plante en salade. Propriétés du cresson de fontaine.

VENAISON. On donne ce nom à la chair du gibier. On la distingue en haute et en basse venaison. La haute comprend le cerf, le sanglier et les autres gros animaux qu'on chasse. La basse comprend les lièvres, lapins, etc. (Voir l'article particulier de chacun de ces animaux.)

VÉNUS. Coquillage bivalve, dont il y a plusieurs espèces, que l'on trouve dans toutes les parties du monde. Ce coquillage vit sur les bords de la mer, dans le sable. Dans différens ports on le mange avec plaisir en place d'huîtres, et l'on préfère la vénus treillissée, ou clonisse, dont le goût est plus prononcé que celui des huîtres. Tous les estomacs ne s'en accommodent cependant pas. C'est l'expérience qu'il faut consulter.

VERDIER (*luteola*). Petit oiseau de couleur verte tirant sur le jaune, qui se nourrit de grains, de chenevis, de noix, etc., et qui sert peu à l'alimentation, parce qu'il est assez rare.

VERDON (*miliaria*). Oiseau de la grosseur de l'alouette, qui se nourrit de millet. Mêmes propriétés alimentaires que l'alouette ; mais il sert rarement d'aliment.

VÉREUX (*verminosus*, Plin.). Ce mot, qui n'est pas français, se dit des fruits dans lesquels on trouve des vers; tels sont les bigarreaux, les prunes, les poires, les figues. Pourquoi ne pas appliquer ce mot à toute autre substance qui contient des vers?

VERJUS (*uvæ acerbæ succus*). Dans le nord et le centre de la France, il y a une espèce de raisin qui ne mûrit jamais, que l'on nomme *verjus*, *bordelais* ou *bordelas*. On se sert de son jus pour assaisonner les viandes et les poissons, afin d'en relever le goût. Employé modérément, ce suc donne du ton à l'estomac. Les femmes grosses ont souvent envie d'en manger. Avec le verjus on fait un sirop fort agréable et rafraîchissant. La manière de le composer consiste à faire fondre vingt-huit onces de sucre dans une livre de suc de verjus.

La meilleure manière de préparer le verjus consiste à piler du raisin non mûr dans un mortier, ayant soin de ne pas écraser les pepins, à exprimer le jus à travers un linge. On en remplit des bouteilles qu'on expose au soleil sans les boucher. La liqueur fermente et expulse les matières grossières. Tous les matins, pendant six à sept jours, on remplit les bouteilles pour ajouter à ce qu'elles ont perdu en écume. A cette époque la fermentation cesse, alors on décante la liqueur dans une autre bouteille vide; on jette le dépôt. On bouche les bouteilles soit avec de l'huile, soit avec un bouchon de liège, et on les met à la cave.

Lorsqu'on veut faire une boisson avec ce suc, on y mêle du sucre et de l'eau; on a par ce moyen une liqueur fort agréable, fort rafraîchissante, et qui coûte peu.

Par un semblable procédé, on pourrait conserver le suc des fruits, tels que celui de citrons, des groseilles, etc. (*Journal des Connaissances usuelles.*)

Duhamel pense que le verjus, conservé en grains dans du sel, serait utilement ajouté aux approvisionnemens des



voyages sur mer. On peut aussi rouler le pilon sur les grains, et presser légèrement la pulpe des raisins, en ayant soin de jeter du sel à mesure qu'on fait cette opération. On expose ensuite le verjus pendant deux ou trois jours au soleil, ensuite on le filtre, pour le conserver dans des vases bien vernissés, qu'on couvre avec le plus grand soin.

VERMICELLE ou Vermicel. On appelle ainsi une pâte composée de la plus belle farine ou gruau de froment, pétrie fort dur, légèrement salée, et à laquelle on ajoute une pincée de safran en poudre. On fait passer cette pâte par des cylindres contournés plus ou moins gros ou en rubans, par le moyen d'une presse percée de trous. Le meilleur vermicelle est celui que l'on fait avec le blé dur ou blé à chaume solide. Le macaroni, les lazagnes et le pâtra, ne sont autre chose que la pâte de vermicelle. Les Italiens donnent à cette pâte le nom de *festucie*, *fischi*, *nastre*, *andarini*, *mille santi*, etc.

Le vermicelle est nourrissant, et convient à presque tous les estomacs. On en fait un grand usage, surtout en Italie et dans le royaume de Naples.

VERON (*varius*). A Rome *morella*. Petit poisson dont le dos est doré et le ventre argenté, et taché de noir. Sa chair a un bon goût, quoiqu'elle soit molle. On ne doit en manger qu'avec modération, parce qu'elle est fort grasse.

VÉRONIQUE, Thé de l'Europe (*veronica officinalis*). Dans les *Institutiones rei herbariæ*, on voit qu'on pense avoir découvert cinquante-deux variétés de véronique. Il n'est ici question que de la véronique mâle, dont Tabernæmontanus a donné une bonne description. Cette plante vient dans les bois, les taillis, les bruyères, et se trouve abondamment aux environs de Paris. La couleur de ses feuilles varie selon le terrain. Elle fleurit au commencement de juin. il faut la cueillir au moment de sa floraison. On a comparé les propriétés du thé de la Chine avec celles de la véronique, et l'on a cru devoir nommer cette dernière *thé de*

l'Europe. La saveur de cette plante est amère, légèrement stiptique comme celle du thé : elle est astringente, pousse à la transpiration, calme la toux, et est excellente dans les indigestions. On peut l'employer aux mêmes usages que le thé de la Chine.

VERT-DE-GRIS. On appelle ainsi l'agaric bulbeux qui est verdâtre, et qui est un poison aussi dangereux que le vert-de-gris.

VESCE (*vicia faba*, L.). Plante de la famille des légumineuses. Il y a environ soixante espèces de vesce, presque également propres à la nourriture des animaux. On s'est trouvé quelquefois réduit dans les famines à faire du pain de vesce, comme en 1709 ; mais ce pain est de très-difficile digestion, parce qu'il est fort pesant ; il n'en serait pas ainsi si cette farine était mêlée à celle de froment.

En Toscane on vend dans les marchés un mélange de froment avec un tiers de vesce, sous le nom de *grano vecciato*, que les paysans recherchent beaucoup et préfèrent, parce que la vesce donne un fort bon goût au pain ; et, comme il est plus pesant, il tient davantage pour les gens chargés de travaux pénibles.

La vesce est la nourriture ordinaire des pigeons. Les poules n'en mangent pas aisément, et l'on prétend qu'elle est pernicieuse pour les canards. L'opinion de Galien, relativement à la vesce, est qu'elle convient plus aux bêtes qu'aux hommes, à moins que les autres grains ne viennent à manquer. Ce légume augmente la mélancolie.

VESPÉTRO. Liqueur alcoolique composée d'eau-de-vie, de sucre, de citron, de semences d'angélique, de cannelle, de coriandre et de girofle ; elle est tonique, stomachique, mais elle ne convient, comme toutes les liqueurs spiritueuses, qu'aux estomacs froids, faibles. On rougit ce ratafia avec la teinture de coquelicot.

VIANDE (*caro*). On donne ce nom à la chair des ani-



maux qui sert à la nourriture de l'homme. Le veau, le poulet, etc., sont des viandes blanches. Le lièvre, le cerf, le sanglier, etc., des viandes noires. Les oiseaux et les poissons sont des chairs. On dit de la chair de perdrix, de poulet, de lièvre, etc., et on ne dit pas de la viande de perdrix, etc. Toute viande se mange, et il y a des chairs qui ne se mangent pas. On dit viande et non chair de boucherie.

Dans les pays tempérés la viande est excellente. Dans les pays chauds elle est compacte, sèche, de difficile digestion. Elle est dense, compacte dans les animaux carnivores; tendre, délicate dans les herbivores et les frugivores; molle, grasse dans les animaux sédentaires; ferme, maigre dans ceux qui exercent leurs forces; gélatineuse dans les jeunes animaux; dure, fibreuse dans les vieux; savoureuse dans les animaux jeunes et maigres.

La chimie n'est pas encore parvenue à distinguer la viande d'un animal, mort de maladie, de celle d'un animal sain et qui a été tué.

Les bouchers donnent un aspect agréable à la viande maigre en soufflant sur le tissu cellulaire. Ce moyen, outre qu'il est malpropre, est dangereux.

Il peut être utile, dans un ménage, de savoir quelle est la réduction en poids de la viande après la cuisson. Il paraît que le bœuf perd moins que les autres viandes.

Quatre livres de bœuf perdent, par l'ébullition, une livre.

Quatre livres de bœuf perdent, par le rôtissage, une livre cinq onces.

Quatre livres de bœuf perdent, cuites au four, une livre trois onces.

Quatre livres de mouton perdent, par l'ébullition, quatorze onces.

Quatre livres de mouton perdent, par le rôtissage, une livre six onces.

Quatre livres de mouton perdent, cuites au four, une livre quatre onces. (*Journal des Connaissances usuelles.*)

Il ne sera peut-être pas inutile de faire connaître ici que, par des recherches statistiques, on a remarqué en France que les habitans des villes consomment par an environ soixante livres de viandes chacun; que les habitans de la campagne n'en consomment environ que vingt livres. On a trouvé au contraire que chaque Anglais mangeait deux cent vingt livres de viande par année. La marine anglaise consomme beaucoup plus de viande que l'agriculture française.

Conservation des viandes.

D'après le procédé suivant on conserve fort bien, pendant quelques jours, les substances animales, au milieu des chaleurs excessives de l'été, et on les préserve de leur tendance naturelle à la corruption. Ce moyen a paru à M. Chaptal digne de trouver place dans un de ses ouvrages.

On laisse macérer dans le lait caillé des viandes de toute espèce; non-seulement elles conservent tout leur caractère, mais elles acquièrent plus de disposition à se cuire; elles deviennent plus délicates et plus faciles à être digérées. Cette pratique, adoptée dans les départemens du Haut et Bas-Rhin, offre aux habitans des petites communes rurales, où les bouchers ne tuent qu'une ou deux fois par semaine, l'avantage de pouvoir manger les viandes dans un état frais.

Si l'on veut attendrir la viande en moins de vingt-quatre heures, on doit l'envelopper dans un linge blanc, l'exposer le soir à une chaleur douce et continue, comme l'âtre de la cheminée ou tout autre. On sera assuré d'avoir une viande extrêmement tendre. On fait de même pour attendrir les volailles. (*Journal des Connaissances usuelles.*)

VIEILLE. Espèce de morue que les Hollandais appellent grosse morue, et qui a besoin d'être recouverte de sel pendant cinq à six heures pour que la chair soit meilleure et plus délicate. On en fait une excellente soupe dont tous les estomacs ne s'accommodent cependant pas.

VIN (*vinum*). Quoique le nom de vin puisse s'appliquer à toute liqueur extraite des végétaux, soit en exprimant leur suc ou en les faisant macérer dans l'eau, et que, par la fermentation, il en résulte une liqueur plus ou moins piquante, plus ou moins spiritueuse, on donne plus particulièrement ce nom au suc de raisin.

Les plus anciens écrivains font mention de cette liqueur. On croit que ce sont les Egyptiens qui firent connaître aux Grecs les moyens de l'extraire; mais ceux-ci les perfectionnèrent. Les Italiens apprirent ces moyens des Grecs. Galien parle des vins de l'Asie, qui, mis dans de grands vases, étaient suspendus aux cheminées, où, par l'évaporation, ils acquéraient la dureté du sel. Aristote rapporte que les vins d'Arcadie se desséchaient dans les outres, et qu'on était obligé de les délayer avec de l'eau pour les rendre potables. On ne pouvait dessécher que des vins liquoreux, épais et peu fermentés.

Les Romains tiraient leurs meilleurs vins de la Campanie, royaume de Naples, aujourd'hui terre de labour. Le falerne et le massique étaient les plus estimés. Ceux des monts Pausilippes étaient célèbres. Pline fait l'éloge de leur légèreté, de leur parfum et de leur douce générosité. Sophocle leur donna le nom de *vins de Jupiter*, parce qu'ils donnent, dit-il, la santé et le plaisir.

Les vignobles d'Albane jouissaient d'une grande réputation. On y faisait des vins légers, forts et de conserve. Strabon les a comparés aux meilleurs vins de la Grèce et de l'Italie. Horace, qui était habitant du pays, en parle avec éloge.

L'année du consulat d'Opimius, qui fut la vingtième

avant Jésus-Christ, fut unique pour les vins que ce vignoble produisit. Ces vins se conservèrent plus d'un siècle, et prirent la consistance du miel.

Un fait bien singulier sur la manière dont les anciens préparaient leurs vins, c'est qu'ils y mêlaient de l'eau de la mer pour les rendre moins visqueux, pour les purifier plus complètement, pour les rendre plus clairs et pour en prévenir la putréfaction. Hippocrate parle de cette pratique, qui était commune de son tems. Pline rapporte qu'on dut cette découverte à la friponnerie d'un domestique, qui volait du vin à son maître et le remplaçait dans le tonneau par de l'eau de mer. Ce vin se trouva d'une qualité bien supérieure. On peut voir, dans Dioscoride, liv. v, la description des différens procédés d'après lesquels on préparait le vin par l'eau de mer.

Les climats chauds favorisent le développement du principe sucré, et produisent les vins les plus spiritueux. Il n'en est pas de même des climats froids; au delà du 50e degré de latitude, la fermentation n'a lieu que d'une manière imparfaite. Les plantes ont une odeur pénétrante ou plus forte dans les pays chauds, tandis qu'elles n'ont que peu d'odeur dans les pays froids. Aucun pays n'offre une situation plus heureuse, des expositions plus variées et des vignobles plus étendus que la France.

Soumis à la distillation au degré de l'eau bouillante, les vins fournissent du gaz acide carbonique, s'ils en contiennent, de l'alcool, un peu d'acide et de l'huile. L'alcool fait toute la force du vin. Il est le résultat de la décomposition du sucre contenu dans le raisin.

Sur plusieurs vins faits avec des raisins qui contiennent beaucoup de sucre, il y en a une certaine quantité qui ne peut fermenter, parce qu'il y a excès de sucre.

Il y a des vins de plusieurs couleurs; il y en a de rouges, de blancs, de gris, de couleur œil de perdrix, du clairet, du rose, etc.

Les vins rouges ont différentes nuances, depuis la teinte rose la plus pâle jusqu'au rouge le plus foncé. Ceux dont la couleur est très-faible s'appellent vins gris, vins paillets ou vins roses. Il y a des vins noirs; ce sont ceux qui sont le plus chargés de parties colorantes.

La couleur des vins change en vieillissant. Les rouges se décolorent, et finissent par n'être que paillets.

Les vins blancs prennent une teinte jaune par leur vétusté.

Les vins de Champagne, de Bourgogne, du Dauphiné, du Lyonnais et du Bordelais, méritent à juste titre la réputation dont ils jouissent. Ceux du Languedoc, de la Provence et du Roussillon, ne sont remarquables que par leur force et n'ont pas de bouquet.

Les plus pétillans des vins de Champagne ne sont pas les meilleurs, quoiqu'ils flattent le goût. Leur effervescence, qui est le résultat d'une fermentation imparfaite, est une preuve du défaut de bouquet; aussi doit-on estimer davantage les vins de Champagne demi-mousseux. Les premiers peuvent se garder long-tems; les seconds se décomposent assez promptement. Le meilleur de tous ces vins est le *silléri*, appelé *vin de la maréchale*.

Le vin d'Aï a un bouquet aromatique, d'une odeur analogue à celle de la pomme de pin. Saint-Evremont dit que ce vin est le plus naturel, le plus épuré, le plus sain et le plus exquis, par le goût de pêche qui lui est particulier; aussi Charles VIII, Léon X, Charles-Quint, François Ier, avaient-ils des maisons à eux dans Aï, pour faire plus soigneusement leur provision.

Les vins d'Autvilliers, d'Epernay, de Pierry, de Bonzi, et le clos des vins rouges de Saint-Thierry, près de Reims, rivalisent avec ceux d'Aï.

On estime plus les vins blancs de la Champagne que les vins rouges. Ceux de Romanie, de Chambertin, du clos de Vougeot, de Richebourg et de Saint-Georges, qui sont

cependant excellens, ne peuvent voyager sans danger, surtout par mer. Ils ont en outre une acidité désagréable lorsqu'on ne les soigne pas.

Quant aux vins de l'Hermitage, près Valence, en Dauphiné, le rouge est plein de corps, sa couleur est pourpre foncé, son bouquet est exquis et sa saveur est celle de la framboise. Le blanc n'est pas aussi estimé.

Les vins de Côte-Rôtie, bruns et blonds, pourraient le disputer à ceux de l'Hermitage.

Celui de Saint-Georges d'Orques, près de Montpellier, vaut le vin de l'Hermitage par son odeur, sa consistance et son velouté.

Ceux de Cahors et de la Côte-du-Lit sont des vins noirs, très-estimés et très-chauds quand ils ont vieilli.

Les vins muscats blancs du Roussillon et des côtes du Languedoc, tels que ceux de Lunel, de Frontignan et de Rivesaltes, sont les meilleurs de tous les vins.

Le sauterne est un vin justement célèbre.

Celui de Champagne tient le premier rang entre ceux qui croissent en France. Il est agréable, n'attaque point les nerfs, et passe aisément.

Les vins de Bourgogne tiennent le second rang; ils sont forts, de la couleur œil de perdrix, agréables au goût, et supportent bien l'eau. Ils sont moins acides, et conviennent aux vieillards et aux hypocondriaques.

Le meilleur vin de Bordeaux est celui de Pontac. Ceux d'Orléans, quoique bons, portent à la tête.

Les vins blancs du Poitou approchent un peu de ceux du Rhin, mais ils leur sont fort inférieurs.

L'Italie fournit aussi des vins délicieux, entre autres celui qui croît au pied du mont Vésuve, sous le nom de *lagrima Christi*, parce qu'il coule en forme de larmes avant qu'on ait foulé le raisin. Il est pénétrant, d'un rouge vermeil, d'une odeur agréable, d'un goût douceâtre et d'une qualité salutaire.

Le vin d'Abbe est diurétique ; ce terroir en fournit de rouge et de blanc.

On estime fort le muscat de Toscane ou vin de Monte-fiascone.

Le vin Marcimien, près de Vicence, est excellent. Ceux de Rhétie, de la vallée Télivienne, sont délicieux. Ils sont de couleur de sang, doux, et laissent un goût un peu austère sur la langue.

L'Espagne produit d'excellens vins. Le rota, l'álicante, le benicarle ou de Catalogne, le vieux vin sec de Xérès, ainsi que le malaga, sont très-estimés.

Le vin de Canarie croît aux environs de Palma ; on en fait beaucoup de cas.

Celui de Malvoisie se conserve si long-tems, qu'il peut être transporté dans tout l'univers.

Celui de Malaga est plus gras que celui des Canaries.

Le vin d'Alicante est rouge, épais, agréable au goût. Celui qu'on nomme *tent*, ou vin couvert, ne diffère pas du précédent.

On appelle vins de liqueur ceux qui, après avoir achevé leur fermentation spiritueuse, ont un goût sucré ; ils se font avec du suc de raisins qui contient beaucoup de sucre, lequel n'a pu être changé en alcool. Ces raisins sont ceux de la Grèce, de l'Espagne, de l'Italie, de la Provence et du Languedoc. Les vins de Malvoisie, de Rota, de Frontignan, de Condrieux, etc., sont des vins de liqueur.

Les vins cuits sont faits avec des vins de liqueur dont on fait rapprocher le moût par la cuisson. Celui de Tokai est de ce genre.

Je ne parlerai pas du vin de Bordeaux ; il est fort estimé, sans doute, mais on peut dire que rien n'est plus rare à Paris que celui des premiers crus et d'une bonne année ; les Anglais seuls consomment ces vins, parce qu'ils sont assez riches pour les faire enlever de suite.

Les vins diffèrent entre eux par leur nature, leur saveur, leur odeur, leur couleur et leur âge. Le vin devient d'autant meilleur qu'il perd plus de son acidité; aussi les vins vieux sont plus restaurans que les autres. Ceux qui ont un peu d'acidité n'ont cependant aucun inconvénient, à moins qu'on ne soit sujet aux aigreurs.

Les vins blancs sont plus légers et moins chauds que les rouges; mais ceux-ci sont en général plus spiritueux et plus digestif que les blancs.

Une grande partie de la réputation des vins est due au bouquet qu'ils exhalent; celui de Bourgogne est dans ce cas.

Les gros vins et épais sont les plus nourrissans. Les vins vieux sont en général toniques et très-sains. Ils conviennent aux estomacs faibles, aux vieillards, c'est-à-dire là où il faut donner du ton.

Les vins nouveaux sont très-peu nourrissans, surtout ceux qui sont aqueux et point sucrés. Ils sont très-enivrans, ce qui dépend de la grande quantité d'acide carbonique qu'ils contiennent, lequel, en se dégageant par la chaleur de l'estomac, jette dans la stupeur. Ils sont en outre flatueux, indigestes et purgatifs.

Les vins doux nourrissent beaucoup, mais s'ils sont épais ils produisent des obstructions, gonflent les hypocondres, engendrent des vents et forment beaucoup de bile.

Ceux qui sont austères, acerbes, ont peu de chaleur, restent long-tems dans l'estomac, et nuisent à la poitrine.

Les vins d'une odeur agréable réparent les forces du corps et de l'esprit, récréent, sont utiles aux vieillards, pourvu qu'ils en prennent sobrement; ces vins sont nuisibles à ceux qui ont des affections de la poitrine et de la tête.

Les voyages d'outre-mer bonifient les vins.

Les vins de liqueur, tels que ceux de Malaga, de Chy-

pre, de Hongrie, de Madère, etc., sont fortifians et stomachiques. Ils facilitent la digestion; ils sont aussi plus ou moins nutritifs.

Nous avons dit que les vins fournissent plus ou moins d'eau-de-vie, selon qu'ils sont plus ou moins spiritueux. Un vin très-généreux en fournit jusqu'au tiers de son poids.

L'eau-de-vie qui provient des vins vieux est meilleure que celle que l'on retire des vins nouveaux.

M. Brande avait publié, dans les *Transactions philosophiques*, une table de la quantité d'alcool contenue dans quelques espèces de vins. Il en a donné ensuite une plus complète, en faisant observer, cependant, que le vin d'un même pays n'a pas chaque année le même degré de spirituosité; et, d'après ses expériences, la différence, pour les vins les plus généreux, va jusqu'à cinq parties d'alcool, ou à peu près d'un cinquième de la plus grande proportion de ce liquide.

Noms des vins.	Proportion d'alcool sur cent parties de vin en volume.
Lissa.	25,41
Vin de raisin sec.	25,12
Madère.	22,27
Vin de groseilles.	20,55
Kérès.	19,17
Ténériffe.	19,79
Lagrima-Christi	19,70
Constance blanc.	19,75
—— rouge.	18,92
Lisbonne.	18,94
Malaga.	18,94
Madère rouge.	20,35
Muscat du Cap.	18,25
Vin de raisin.	18,11
Hermitage blanc.	17,43
Roussillon.	18,13
Vin de Bordeaux.	15,10
Malvoisie de Madère.	16,40
Lunel.	15,52
Sauterne.	14,22

Noms des vins.	Proportion d'alcool sur cent parties de vin en volume.
Bourgogne	14,57
Vin du Rhin	12,08
Nice	14,63
Champagne	13,22
Champagne mousseux	16,61
Hermitage rouge	12,32
Grave	13,37
Frontignan	12,79
Côte-Rotie	12,32
Tokai	9,88
Cidre le plus spiritueux	9,87
Poiré	7,26
Bière forte, brune	6,80
Porter de Londres	4,20
Eau-de-vie	53,39
Rhum	53,68
Genièvre gén	51,60

(*Journ. of Science*, tom. IV.)

Vins astringens.

Outre le sucre et les autres substances appartenant à tous les vins, ceux-ci contiennent de l'acide gallique et du tanin; tels sont ceux de Bourgogne, de Bordeaux, de Pontac, de Médoc, etc. Presque tous les vins rouges sont plus ou moins astringens, quoique extrêmement doux.

Tous les vins blancs n'ont pas de principe astringent; cependant celui de Roussillon, qui est doux lorsqu'il est jeune, devient astringent en vieillissant.

Vins doux.

Ces vins sont la plupart jaunes ou blancs. Plusieurs vins doux contiennent beaucoup d'alcool, de mucoso-sucré, et portent à la tête.

Falsification des vins.

L'examen des vins falsifiés est de la plus grande impor-

tance. Cet examen offre des difficultés à cause de la grande variété des vins.

1° Le *vin blanc*. On doit classer ici tous les vins, depuis le champagne blanc et ceux de Grèce jusqu'à ceux de Sicile, jaunes, dorés et foncés. Il y a des vins blancs sans couleur; d'autres ont une couleur foncée qui est due à un principe extractif qui paraît manquer au vin de Champagne. Les vins vieux étant plus colorés que les jeunes, les marchands, pour les faire paraître vieux, emploient le caramel : ce moyen est sans danger. Ils soufrent le tonneau, et y versent le vin lorsque le tonneau est plein de vapeurs d'acide sulfureux. Si cet acide y est en trop grande quantité, il peut donner lieu à plusieurs maladies. En outre, les vins très-soufrés peuvent contenir du gaz hydrogène sulfuré. Cette falsification peut être découverte en plongeant dans ce vin un morceau d'argent, qui noircit. On ajoute souvent au vin blanc des substances aromatiques.

2° Le *vin rouge*. Il faut comprendre depuis les vins rouges pâles jusqu'aux vins pourpres foncés. Les marchands de vins colorent les premiers avec des baies de myrtilles (*vaccinium myrtillus*, L.), avec le bois de campêche, de Fernambouc, etc. Ces substances ne nuisent pas. Ce qui fait connaître que le vin a été coloré par ces moyens, c'est qu'on a une très-grande peine à faire disparaître les taches du linge qui en a été imbibé. En outre, dans le sédiment qui reste dans le tonneau, on trouve les graines des baies de myrtille et la rognure des bois colorans.

On découvre facilement les divers procédés qu'on met en usage pour que le vin soit plus spiritueux. On se sert pour cela de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin. On croît que le vin d'Opporto est toujours falsifié par cette liqueur. Ce vin, ainsi frelaté, est fort enivrant, a l'odeur de l'eau-de-vie et donne des maux de tête. Cette falsification a plus souvent lieu pour les vins rouges que pour les blancs.

Vins acides. Ces vins contiennent moins de sucre et de

mucoso-sucré, mais beaucoup d'acide tartarique libre, qui les rend aigres. Certains vins du Rhin, les mauvais vins d'Allemagne sont de ce genre.

Les marchands ajoutent au vin blanc du sucre, des raisins de caisse, etc., des vins de Corse, du Roussillon, etc. Ces additions n'altèrent point la santé.

On emploie la craie et d'autres pierres calcaires pour enlever l'acidité au vin. Tiré à clair, ce vin est alors plus doux. Cette falsification est reconnue par l'examen du dépôt au fond du tonneau, qui, traité par l'acide sulfurique, donne du sulfate de chaux et de l'acide tartarique.

On falsifie le vin par le moyen du plomb, en y mettant de l'acétate de plomb, ou de la litharge, ou de la céruse; d'où résultent toutes les coliques de plomb, du poitou ou des peintres, qui trop souvent occasionent la mort.

En 1789, Fourcroy, pour découvrir les vins adoucis par le plomb, avait indiqué l'eau chargée de gaz hydrogène sulfuré. Remer recommande particulièrement ce qu'il appelle la *liqueur d'épreuve d'Hannemann*. Il étend à un grand nombre de cas l'application de ce réactif, et jusqu'aux métaux fins, dans lesquels on soupçonnerait un reste de plomb.

Cette liqueur se prépare ainsi:

Sur deux onces de chaux et une once de soufre on verse seize onces d'eau bouillante; on fait évaporer la liqueur à un feu doux, et en agitant toujours jusqu'à siccité. Le sulfure de chaux, ainsi obtenu, doit être conservé dans des flacons bien bouchés. On mêle deux gros de ce sulfure de chaux avec autant d'acide tartarique, que l'on agite pendant quelque tems dans un vase fermé, avec seize onces d'eau distillée. On décante le liquide clair dans de petits flacons dans lesquels on a distribué une demi-once d'acide tartarique, et on les bouche sur-le-champ. A chaque expérience on emploie un petit flacon de cette liqueur, qui précipite partout le plomb en noir, et l'acide tartarique

tient tous les autres oxides métalliques en dissolution. Il n'y a que le vin contenant du plomb qui se trouve noirci, tandis que celui mêlé de fer et de cuivre n'est pas altéré.

Pour reconnaître cette falsification du vin rouge, il faut avoir la précaution de le décolorer auparavant. Pour cela on le mêle avec son poids de lait, et on le filtre. Le vin passe sans couleur. Alors on peut faire l'épreuve d'Hannemann.

Les vins rouges sont fréquemment falsifiés par l'alun.

Le cuivre dans le vin est une substance fort dangereuse. On peut la reconnaître en y plongeant une lame de couteau polie, sur laquelle le cuivre se décolore.

M. Vogel a fait des expériences sur les moyens de reconnaître les couleurs étrangères dans le vin rouge. Il a vu que des vins colorés par les baies de myrtille, de sureau, et le bois de campêche, forment, avec l'acétate de plomb, un précipité d'un bleu foncé ;

Que les bois de Fernambouc et de Santal, ainsi que les betteraves, donnent au vin une couleur qui est précipitée en rouge par l'acétate de plomb.

Un vin teint uniquement par la betterave peut être entièrement décoloré par l'eau de chaux. Le principe colorant de la betterave se combine avec la chaux, et présente un liquide sans couleur. L'acide le plus faible que l'on verse dans une pareille dissolution fait reparaître la couleur rouge. On peut aussi la faire revenir par le gaz acide carbonique, ou en soufflant dans le liquide au moyen d'un tube. (Vogel, *Mémoire lu à l'Académie des Sciences de Munich.*)

Propriétés alimenteuses du vin.

Il n'y a pas de point d'hygiène sur lequel on ait plus écrit que sur les bons et les mauvais effets du vin. Quelque exagéré que puisse être ce qui en a été dit de part et d'autre, tout le monde s'accorde à blâmer l'excès qu'on en fait ; il ne convient point en général aux enfans, aux jeunes gens,

aux tempéramens sanguins, ni à ceux chez lesquels il produit des rapports acides, des douleurs de tête, des étourdissemens, des chaleurs d'entrailles, des spasmes, des malaises, l'insomnie, etc.

Le vin généreux est le meilleur cordial; il est tonique et stomachique, il favorise la transpiration, il aide aux fonctions du corps et de l'esprit. Ses effets sont plus ou moins sensibles, selon le tempérament. Ainsi, pris modérément, il convient aux tempéramens phlegmatiques, aux vieillards, parce qu'il augmente singulièrement les forces et l'activité; il produit une succession rapide d'idées gaies, il bannit la crainte et les soucis, il exalte et fait ressortir toutes les qualités cachées de l'ame, bonnes ou mauvaises. (Horace, *Epist.* I.) Le vin favori de Sydenham était celui de Canarie; il en prenait après le dîner un petit verre, pour aider à la digestion et empêcher la goutte de se porter à l'estomac. Mais on ne doit boire ces sortes de vins que comme préservatifs ou moyens curatifs, et n'en user qu'avec beaucoup de modération, parce qu'ils sont très-échauffans. Au reste, c'est toujours l'expérience qu'il faut consulter dans les alimens comme dans les boissons.

Les femmes doivent être sobres sur son usage, à cause de l'excitabilité nerveuse dont elles sont douées. Il en est de même des personnes sédentaires.

Le vin blanc pousse aux urines; il passe promptement. Pris modérément, il tempère l'âcreté de la bile. S'il est moins nourrissant que le rouge, il est aussi plus facile à incommoder. Il convient davantage aux tempéramens sanguins.

Le vin paillet, que les Latins ont appelé *flavum*, *fulvum*, *gilvum*, est plus spiritueux, et convient aux tempéramens froids, aux phlegmatiques et aux vieillards.

Les gros vins ont une couleur foncée; ils sont de plus difficile digestion que les autres; ils conviennent aux personnes qui font beaucoup d'exercice et qui suent facile-

ment. Ils sont contraires aux tempéramens mélancoliques, à ceux qui ont ou qui sont menacés d'obstructions.

Les vins aigrelets conviennent aux tempéramens bilieux.

Les vins fins nourrissent moins que les autres. Il sont plus digestifs; ils conviennent surtout aux vieillards, aux convalescens, pourvu que ces vins n'aient pas trop de montant.

Ceux qui sont moëlleux tiennent le milieu entre les vins secs et ceux de liqueur. Ils n'ont ni le piquant des premiers ni la douceur des derniers.

Les vins liquoreux ne conviennent pas habituellement, ils peuvent donner lieu aux obstructions des viscères. Ceux de première qualité et vieux, ont des propriétés éminemment toniques. Ils conviennent aux estomacs froids; mais on ne doit en user qu'avec modération.

C'est enfin une bien mauvaise habitude, que celle de boire pendant le repas de plusieurs espèces de vins. On a poussé trop loin ce raffinement. Ces mélanges ne manquent presque jamais de nuire à la santé.

Il y a des maladies dans lesquelles le vin est le principal moyen de guérison. Pline rapporte que, dans la peste dont fut atteinte l'armée de Jules-César en Afrique, aucun remède ne fut trouvé aussi efficace que le bon vin. En fait de remède, disait Asclépiade, le vin est le plus beau présent que les dieux aient fait à l'homme.

VIN CUIT (*sepa*). Les Grecs lui ont donné le nom de *siræmim* ou *hepsenia*. Ce vin s'emploie dans les cuisines pour assaisonner les viandes et la chair de certains oiseaux sauvages. Bu pur, il donne des vents et se digère difficilement.

VIN D'ANANAS (*vinum ex ananasa*). C'est le suc de l'ananas, qui donne un vin doux et d'excellent goût. Il est rafraîchissant; il convient aux jeunes gens, aux tempéramens bilieux et chauds.

VIN DE BANANE (*vinum fructus musæ*). On fait à Saint-Domingue un vin avec des bananes, très-agréable et fort nourrissant. A cet effet on passe à travers un tamis des bananes bien mûres, on met cette pulpe en tourteaux, qu'on laisse sécher au soleil ou sous les cendres chaudes, et on délaie cette farine dans l'eau.

VIN DE CORINTHE (*vinum Corinthæ*). L'île de Zante produit un raisin qu'on appelle *de Corinthe*, et qui est l'objet d'un commerce considérable. Ce grain n'a point de pepin, aussi est-il très-agréable à manger avant son entière maturité, parce qu'il a alors un goût acidule, tel que celui de la groseille. Ce raisin sert à faire un vin doux très-onctueux, fortifiant, et qui convient surtout aux convalescens. Il est d'abord épais et de couleur foncée, et se clarifie en déposant sa lie.

VIN D'ORANGE. Pour faire vingt bouteilles de cette liqueur, il faut vingt livres de beau sucre, clarifié avec des blancs d'œufs, et dont on forme un sirop avec quatre pots d'eau. On pêle vingt oranges dont on met la peau très-fine bouillir dans quatre autres pots d'eau, jusqu'à ce qu'elle en soit bien chargée. On y ajoute deux pots de jus d'oranges douces, ensuite on y met le sirop. Le tout étant refroidi, on verse la liqueur dans un petit baril, ayant soin d'en conserver un peu pour l'agiller, et de laisser la bonde ouverte pendant les six semaines que le vin doit fermenter; après ce tems on ferme la bonde avec une terre grasse, à laquelle on mêle un peu de sel; on met le baril à la cave, où il demeure deux mois. Deux jours avant de mettre le vin en bouteilles, on y jette une poignée de fleurs d'oranger. Il faut couper les oranges avec un couteau de bois, sans cela le vin serait trouble. Ce vin se conserve long-tems et s'améliore. Il supporte le transport, et prend le goût de la malvoisie de Madère.

VIN DE PALMIER (*vinum palmeum*). On prépare dans la Syrie et la Judée, avec des dattes, un vin fort agréable au

goût, mais qui est astringent et affecte la tête, si l'on en mésuse ou si l'on n'y est pas habitué.

VIN DE TOKAI. Le village qui a donné son nom à ce vin est situé au sommet d'une colline, au confluent des rivières de Bogdrog et de Theser, en Hongrie. Il est habité par une peuplade d'origine grecque. Les collines environnantes s'étendent jusqu'à trois ou quatre lieues vers le nord, et sont séparées l'une de l'autre par des plaines où sont les villages de Tertin, de Mada, de Térézal, de Syombon, de Benge et de Tolesrwa. Les vins de Tertin et de Térézal sont meilleurs que ceux de Tokai, et cependant on les vend moins cher.

Les vins de Tokai sont blancs. Il y en a de deux sortes, ceux d'Anspruch et ceux de Masslach. Le premier est le plus estimé. Pour le faire on choisit le raisin, on le presse, on le laisse fermenter deux jours; ensuite on le met dans de petits tonneaux où il est exposé à l'air pendant plus d'un mois. Ce vin d'Anspruch est celui connu dans le commerce sous le nom de *tokai*. Lorsqu'il est bon, il est de couleur argentée, avec un certain aspect huileux. Il est doux et légèrement astringent, et en même tems aromatique et terreux. Il se conserve long-tems. On ne peut le boire qu'au bout de trois ans. Le prix du tokai est de six à sept francs la bouteille, acheté sur les lieux. C'est un vin stomachique et restaurant.

VINAIGRE (*acetum*). Le vinaigre est un des produits les plus intéressans pour l'économie domestique. C'est la seconde fermentation, ou la fermentation acide de la liqueur vineuse. On fait aussi un vinaigre avec le raisin non mûr.

Le vinaigre de bière provient d'une décoction d'orge germé, que l'on fait passer à la fermentation acide.

Celui de fruits ou de cidre est le produit de la fermentation acide des sucs de pommes ou de poires.

Il y a aussi un vinaigre fait avec plusieurs substances

mucoso-sucrées et délayées dans l'eau, pour les faire passer à l'état de fermentation acide, tels que le raisin sec, le miel, etc.

On obtient un acide de la même nature que le vinaigre, qu'on nomme pyromuqueux, pyroligneux et pyrotartareux, en distillant certains végétaux.

Le bon vinaigre doit être d'une saveur acide, mais supportable, d'une transparence égale à celle du vin, moins coloré que lui, conservant une sorte de parfum, ayant un montant, un spiritueux, un *gratter* qui affecte agréablement l'odorat. C'est surtout en le frottant dans les mains que ce parfum se développe.

Tout le monde connaît l'usage du vinaigre dans l'économie domestique. Les anciens en faisaient un grand usage comme boisson, surtout dans leurs expéditions militaires; chaque soldat de Rome et de Carthage portait avec son bagage une bouteille de vinaigre. Dans leurs longues marches ils le mêlaient avec de l'eau, et c'était leur boisson ordinaire. Ils en retiraient plusieurs avantages; car, outre que ce vinaigre servait à corriger les mauvaises qualités des eaux impures qu'ils rencontraient souvent, cette boisson les désaltérait parfaitement; elle passait facilement par la transpiration et par les urines, et ils la regardaient, non sans raison, comme un excellent préservatif contre la fièvre et autres affections morbifiques.

Il n'est pas nécessaire de parler de l'utilité du vinaigre pour assaisonner certains alimens. Comme excitant, et pris avec modération, il facilite la digestion; néanmoins il est des individus qui ne peuvent en supporter l'usage. Il attaque les nerfs, et nuit à la vessie. Il ne convient ni aux mélancoliques, ni aux goutteux, ni aux femmes qui craignent des maladies de l'uterus; enfin son usage ne convient point aux tempéramens nerveux, irritables, à ceux qui ont une disposition aux affections inflammatoires. Il occasione la toux, augmente la difficulté de respirer; il maigrit, et diminue

la sécrétion de la semence. On l'emploie dans les cuisines comme condiment, ainsi que pour corriger les alimens susceptibles de se gâter.

La meilleure boisson que puissent prendre les ouvriers, pendant l'été, c'est de l'eau acidulée avec du vinaigre. C'est un bon antiseptique ; il corrige parfaitement l'air corrompu, lorsqu'on en arrose le plancher. On ne doit pas le faire brûler, car il ne fait alors que surcharger l'air, diminuer son élasticité, et rendre encore plus sensible l'odeur infecte qu'on s'était proposé de neutraliser.

Moyens de conserver le vinaigre.

Il faut le tenir à l'abri de toute influence de l'air extérieur, dans des vases propres, bien bouchés, dans un lieu frais, et surtout ne jamais le laisser en vidange. Le procédé de Scheele consiste à remplir de vinaigre des verres, et à les placer dans une chaudière pleine d'eau sur le feu. Quand l'eau a bouilli un quart-d'heure, on les retire. Le vinaigre, ainsi chauffé, se conserve plusieurs années à l'air libre, comme dans des bouteilles à demi-pleines.

Falsification du vinaigre.

On met dans le vinaigre des écorces de *daphne mezereum* et *laureolus*, les graines de *capsicum annuum*, L., les racines d'*anthemis pyretrum*, du poivre, de la moutarde, des grains de paradis. Tous ces ingrédiens lui donnent une âcreté qui diffère beaucoup de l'acide acétique, mais qui produit une sensation analogue.

La falsification se reconnaît de plusieurs manières. Le vinaigre falsifié laisse quelque chose de brûlant dans la gorge. Si l'on met du vinaigre falsifié sur la lèvre supérieure, et du vinaigre pur sur l'inférieure, ce dernier sera bientôt volatilisé, sans laisser d'impression, tandis que celui qui est falsifié laisse une sensation de brûlure.

Si le vinaigre contient de l'acide sulfurique, on le découvre en y mettant une dissolution d'acétate de plomb. Il se précipite une poudre blanche, qui est du sulfate de plomb. En outre, en le goûtant, ce vinaigre agace les dents, et exhale, en le brûlant sur du charbon de terre, l'odeur de l'acide sulfurique.

On reconnaît aisément la pureté du vinaigre, en l'exposant à l'air libre. S'il attire beaucoup de mouches à vinaigre, c'est une preuve qu'il est pur. La quantité de ces moucherons fait connaître sa force.

Il convient peut-être de ne pas parler des autres sophistications, dans la crainte de les apprendre à ceux qui les ignorent.

Il est difficile de reconnaître le mélange du vinaigre de vin avec celui de bière, que l'on met pour augmenter son poids.

Le vinaigre de cidre a la propriété de former des perles, et d'écumer lorsqu'on le verse; il communique cette propriété au vinaigre de vin.

Pour clarifier le vinaigre, on se sert de sulfate de cuivre et de zinc (vitriol bleu et blanc). Ces substances peuvent occasioner des coliques, etc. On découvre la première falsification par l'ammoniaque, qui colore le vinaigre en bleu, et la seconde par la potasse, qui forme un précipité blanc.

Les robinets de cuivre peuvent communiquer au tonneau une certaine quantité de ce métal.

Vinaigre composé pour la salade.

Estragon, sarriette, civette, échalotte et ail, de chaque trois onces; une poignée de sommités de menthe, de baume. Le tout, séché et divisé, se met dans une cruche avec huit pintes de vinaigre blanc. On laisse infuser quinze jours au soleil; on verse, on exprime et on filtre ensuite, et on garde dans des bouteilles bien bouchées. *Chaptal.*

VINAIGRE RADICAL, ou acide acétique retiré de la distillation du bois, et purifié par des moyens particuliers à MM. Mollerat. Ce vinaigre fort a été analysé par M. Boullay. Il s'est convaincu qu'il contenait de l'acide sulfureux, ce qui est annoncé par l'odeur de ce produit et par son action sur le sirop de violette;

Que l'acide répandu dans le commerce par MM. Mollerat, n'est pas doué de toutes les facultés physiques et chimiques particulières à l'acide retiré de la distillation.

M. Boullay pense, d'après cela, qu'il ne serait pas sans inconvénient d'employer ce vinaigre ou cet acide dans les préparations culinaires.

Moyen de décolorer le vinaigre.

Pour décolorer le vinaigre et autres liquides végétaux, le procédé de M. Figuier, professeur de chimie, consiste à mettre quarante-cinq grammes de charbon d'os obtenu de la manière ci-après, dans un litre de vinaigre rouge. Ce mélange s'opère à froid dans un vase de verre; on a soin de l'agiter de tems en tems : après vingt-quatre heures on s'aperçoit que le vinaigre commence à blanchir. Dans deux ou trois jours la décoloration est opérée; on filtre à travers le papier joseph. Le vinaigre passe parfaitement transparent, et semblable à l'eau par sa couleur; il n'a perdu ni de son odeur ni de son degré d'acidité.

Le charbon animal dont j'ai parlé ci-dessus se prépare ainsi : on remplit un creuset de la partie la plus compacte des os de bœuf et de mouton; on lute le couvercle, ne laissant qu'une petite ouverture à sa partie supérieure. On met le creuset dans un fourneau de forge que l'on chauffe graduellement, jusqu'à ce qu'il soit rouge. Le noir d'ivoire jouit aussi de la vertu de décolorer le vinaigre et le vin. Vingt-quatre grammes de cette substance ont suffi pour décolorer un litre de vinaigre. La colle forte a aussi parfaitement réussi à la décoloration du vinaigre.

VINAIGRE DE PETIT-LAIT. Pour faire ce vinaigre, on délaie une cuillerée à bouche de miel par pinte de petit-lait, et trois ou quatre jours après on ajoute un septième de bonne eau-de-vie. On couvre le vaisseau avec une toile claire, pour que l'air pénètre dans le vase, et on le met dans un lieu où la température soit de vingt à vingt-quatre degrés. On agite de tems en tems, et on a du bon vinaigre au bout de deux mois. Il est préférable à celui qu'on vend dans les campagnes. Ce vinaigre ne revient qu'à un très-bas prix. (*Deschamps*, pharmacien à Lyon.)

VINTERANE (*vinterania*). Cet arbre croît dans toute l'Amérique méridionale. On donne le nom de *cannelle blanche* à son écorce. On s'en sert même en Angleterre pour assaisonner les mets. Verte, cette écorce se confit et se sert au dessert. Son goût est fort agréable. Ses propriétés sont à un moindre degré, cependant, que celles de la cannelle de Ceylan. Le fruit de cet arbre entre aussi dans la composition des liqueurs qui se font en Amérique.

VIOLETTE (*viola odorata*). La violette n'est pas une substance alimentaire proprement dite, mais on en prépare un ratafia qui est laxatif. Dans six livres de fleurs de violette, sans être mondées de leur calice, on délaie sur un feu doux deux livres de manne en larmes, on passe à travers un linge, et on ajoute une pinte d'alcool. La dose est d'une à deux cuillerées le matin et le soir. A Hières et à Marseille on fait, pour l'usage des tables, des gâteaux de fleurs de violette, de la même manière que l'on en fait avec les fleurs d'orangers. Les confiseurs et les pharmaciens font aussi une conserve avec les fleurs de violette pilées et le sucre.

VISCACHE, LIÈVRE PAMPA. Petit quadrupède fort répandu dans l'Amérique méridionale. Son poil est aussi doux que celui de nos lièvres; comme eux il creuse des terriers. Il se nourrit de végétaux. Sa chair est blanche, de bon goût et de facile digestion lorsque l'animal est jeune.

VIVE (*trachinus draco*, L.). Ce poisson s'appelle à Marseille *araignée de mer*. Il a ordinairement un pied de long; son dos est d'un jaune-brun; ses côtes, ainsi que son ventre, sont argentés. On le trouve dans l'Océan comme dans la Méditerranée. Il s'enfonce dans le sable ou la vase. Vers l'été il s'approche du rivage pour frayer. Sa chair est blanche, ferme, feuilletée, sèche, quoique de bon goût. On en fait peu de cas à Paris; cependant elle convient surtout aux convalescens, parce qu'elle nourrit bien et qu'elle est de facile digestion.

VOADOUROU. C'est le fruit d'une espèce de balisier de Madagascar; il ressemble à une grappe de raisin, et est de la même longueur qu'un épi de blé de Turquie. On retire de ses baies de l'huile, ainsi qu'une farine qui, mêlée au lait, forme une espèce de bouillie nourrissante.

VOILIER ou PORTE GLAIVE (*scomber gladius*, Bloch.). Poisson remarquable par sa forme et sa grandeur. On le trouve dans les mers des deux Indes, à l'Ile-de-France, à Madagascar, à Surate et sur les côtes du Brésil, etc. Les matelots lui donnent le nom de *bécasse de mer*. Pendant les tourmentes il se joue au milieu des vagues agitées, et sa présence, comme celle des marsouins, est pour les navigateurs le présage des tempêtes. Il se nourrit de poissons de douze à quinze pouces, qu'il avale tout entiers. Sa chair est sans arêtes; elle est bonne lorsque le poisson est jeune; mais elle devient dure, trop grasse et fort indigeste lorsqu'il est vieux; aussi l'abandonne-t-on aux gens de peine.

VOLAILLE. La volaille, dit M. Brillat-Savarin, est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus. On la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès. Les meilleures volailles sont celles de Caux, du Mans et de la Bresse.

VOLVE. On donne ce nom à l'enveloppe radicale de

toutes les espèces de champignons. Elle est complète lorsqu'elle renferme tout le champignon, incomplète quand elle ne le recouvre qu'en partie.

W

WAKAKA des Indes. Cette poudre, composée d'une once et demie de cacao mondé, de quatre onces de sucre, de six gros de vanille, d'un gros de cannelle, et d'autant de rocou sec, est aromatique et fortifiante. Elle excite l'appétit. Les vieillards et plusieurs convalescens s'en trouvent bien. On en met une cuillerée à bouche dans un potage au riz ou au vermicelle, ou dans du lait. Les Espagnols en font usage dans le chocolat, où ils en mélangent un demi-gros. Elle ne convient point aux estomacs chauds, ni aux bilieux, ni aux mélancoliques.

X

XILOPIE. C'est un arbrisseau qui croît en Afrique, et qui donne un fruit qui peut suppléer avec avantage les condimens que l'on va chercher fort loin et à grands frais. (*Flore d'Oware et de Benin. Moniteur*, an XIII.)

XOCOATI. Boisson mexicaine. C'est le maïs cuit et réduit en masse, auquel on ajoute de l'eau qu'on expose à l'air pendant une nuit, et qu'on presse ensuite. Il en résulte une eau acidule que les Mexicains emploient pour se rafraîchir.

Y

YACAPALTAHOC (*anas Mexicana*). Canard du Mexique, qui ressemble beaucoup au souchet. On lui donne le nom de canard royal. Ses habitudes sont, à peu de chose près, celles des canards sauvages, et sa chair a le même fumet, ainsi que les mêmes propriétés alimentaires.

YEU-CHA (*thea oleosa*). C'est un arbre de l'espèce du thé, qu'on cultive à la Chine, et dont les jeunes graines fournissent beaucoup d'huile fine et de couleur jaune, qui sert à Macao pour la friture; cependant elle ne peut remplacer celle d'olive ni celle de sésame.

Z

ZANTURE (*sparus argyrops*, L.). Ce poisson habite les mers voisines de la Jamaïque et de la Caroline. Il est de la grosseur de la carpe. La couleur de son dos est d'un jaune doré. Sa chair est saine et de bon goût.

ZENDEL (*lacertus peregrinus fluviatilis*). Poisson de la grandeur de la carpe, large, épais, et semblable à la truite saumonée. Il est écailleux. On le trouve dans le Danube et dans plusieurs rivières d'Allemagne. Sa chair est fort délicate. Ses propriétés alimentaires sont celles de la truite.

ZINGI. Fruit des Indes orientales, qui a la forme d'une étoile, et dont le goût et l'odeur approchent de l'anis. Aussi lui donne-t-on le nom d'*anis des Indes*. Les Orientaux le mettent dans le thé et les sorbets, pour les rendre plus agréables. Ses propriétés sont celles de l'anis.

ZIZANIE CLAVELLEUSE. Au Canada on donne à cette plante le nom de *folle avoine*. Ses graines sont regardées comme un excellent manger. Les sauvages en font usage en place de riz.

FIN.

EXTRAIT DU CATALOGUE
DES LIVRES DE FONDS

QUI SE TROUVENT

Chez Pillet aîné, Imprimeur-Libraire,

RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, N° 7.

COLLECTION DES MŒURS FRANÇAISES,
PAR E. JOUY.

L'HERMITE DE LA CHAUSSÉE-D'ANTIN, ou Observations sur les mœurs et usages des Parisiens au commencement du XIX[e] siècle. Par M. de Jouy, membre de l'Académie française. Cinq vol. in-12, ornés de 12 jolies gravures et de fleurons. 18 75
— Le même, cinq vol. in-8°, fig. premières épreuves. 30 0
Papier vélin. 60 0

GUILLAUME LE FRANC-PARLEUR, ou Observations sur les mœurs, etc., faisant suite à l'Hermite de la Chaussée-d'Antin, et par le même auteur. Deux vol. in-12, ornés de 4 jolies grav. et de fleurons. 7 50
— Le même, deux vol. in-8°, fig. premières épreuves. 12 0
Papier vélin. 24 0

L'HERMITE DE LA GUIANE, ou Observations sur les mœurs françaises, etc., faisant suite à l'Hermite de la Chaussée-d'Antin et au Franc-Parleur, et par le même auteur. Trois vol. in-12, ornés de 6 jolies gravures et de fleurons. 11 25
— Le même, trois vol. in-8°, fig. premières épreuves. 18 0
Papier vélin. 36 0

L'HERMITE EN PROVINCE (suite de l'Hermite de la Chaussée-d'Antin, etc.), par M. de Jouy, etc. Quatorze vol. in-12, ornés de jolies gravures et de vignettes. 52 30
— Le même, quatorze vol. in-8°, fig. premières épreuves. 84 0
Papier vélin. 168 0

DISTRIBUTION DES MATIÈRES DE L'HERMITE EN PROVINCE.

T I.... Béarn, Guienne, Gascogne.
— II... Languedoc.
— III.. Provence.
— IV .. Dauphiné.
— V... Lyonnais.
— VI .. Bretagne.
— VII . Haute-Normandie.
— VIII. Basse-Normandie.
T. IX.. Picardie, Artois, Flandre française.
T. X... Franche-Comté.
— XI.. Alsace, Lorraine.
— XII . Maine, Anjou, Touraine, Orléanais, Poitou.
— XIII. Aunis, Saintonge, Angoumois, Berri, Guienne, Limosin, Auvergne, Bourgogne.
— XIV. Bourgogne, Champagne, Isle-de-France.

LA MORALE APPLIQUÉE A LA POLITIQUE, pour servir d'introduction aux observations sur les mœurs françaises au

XIXe siècle ; par M. de Jouy. Ornée du portrait de l'auteur. Deux vol. in-12. 7 50

— Le même, deux vol. in-8°. fig. premières épreuves. 12 0

Papier vélin. 24 0

LE BONHOMME, ou Observations sur les mœurs et usages parisiens; par M. de Rougemont. Suite de la Collection des mœurs françaises par M. de Jouy. Un vol. in-12, orné de 2 jolies gravures et de vignettes. 3 75

— Le même, in-8°, fig. premières épreuves. 6 0

L'HERMITE DU FAUBOURG SAINT-GERMAIN, ou Observations sur les mœurs et usages des Parisiens au commencement du XIXe siècle, faisant suite à la Collection des Mœurs françaises de M. de Jouy; par M. Colnet, auteur de *l'Art de Dîner en Ville*, etc. Deux vol. in-12, ornés de gravures, vignettes et culs-de-lampe dessinés et gravés par d'habiles artistes. 7 50

— Le même, deux vol. in-8°, figures premières épreuves. 12 0

Papier vélin. 24 0

NOUVEAUX TABLEAUX DE PARIS, ou Observations sur les mœurs et usages des Parisiens au commencement du XIXe siècle ; faisant suite à la collection des mœurs françaises de M. de Jouy. Deux vol. in-12, ornés de gravures et vignettes. Prix. 7 50

Le même, 2 vol. in-8°. Prix. 12 0

LE FRONDEUR, ou Observations sur les mœurs de Paris et de la et de la province. Un vol. in-12. 3 0

L'ÉCRIVAIN PUBLIC, ou Observations sur les mœurs et les usages du peuple au commencement du XIXe siècle, recueillies par feu Le Ragois, et publiées par Mme Sophie P***, auteur du *Prêtre* ; faisant suite à la Collection des mœurs françaises. Quatre volumes in-12, ornés de gravures et vignettes. 12 0

ESSAI SUR LES FÉLICITÉS HUMAINES, ou **DICTIONNAIRE DU BONHEUR.** Dédié aux enfans de tous les âges. Par madame Périé Candeille, auteur de la *Belle Fermière*, etc. Un fort vol. in-8°, orné de portrait et vignettes. Prix. 8 0

Le même ouvrage, 2 vol. in-12, avec portrait et vignettes. 7 50

LES RICHESSES DU PAUVRE et les **MISÈRES DU RICHE.** Par Madame Sophie P***, auteur de l'*Ecrivain public*. Un vol. in-12. Prix. 3 0

MOEURS ANGLAISES.

L'HERMITE DE LONDRES, ou Observations sur les mœurs et usages des Anglais au commencement du XIXe siècle, faisant suite à la Collection des Mœurs françaises de M. de Jouy. Trois vol. in-12. 11 25

— Le même. Trois vol. in-8°, fig. premières épreuves. 18 0

Papier vélin. 36 0

L'HERMITE EN ÉCOSSE, ou Observations sur les mœurs et usages des Ecossais au commencement du XIXe siècle; faisant suite à la Collection des mœurs anglaises. Deux vol. in-12, ornés de jolies gravures et vignettes. 7 50

— Le même, deux vol. in-8°. fig. premières épreuves. 12 0

Papier vélin. 24 0

L'HERMITE EN IRLANDE, ou Observations sur les mœurs et usages des Irlandais au commencement du XIXe siècle ; faisant suite

à la Collection des mœurs anglaises. Deux volumes in-12, ornés de jolies gravures et vignettes. 7 50

— Le même, deux vol. in-8°. fig. premières épreuves. 12 0

Papier vélin. 24 0

MOEURS ITALIENNES.

L'HERMITE EN ITALIE, ou Observations sur les mœurs et usages des Italiens au commencement du XIXe siècle, faisant suite à la Collection des mœurs françaises et anglaises. Quatre vol. in-12, ornés de gravures, cartes géographiques et vignettes offrant des vues de lieux et de monumens remarquables. 15 0

— Le même, quatre vol. in-8°, fig. premières épreuves. 24 0

Papier vélin. 48 0

MOEURS ESPAGNOLES.

MADRID, ou Observations sur les mœurs et usages des Espagnols au commencement du XIXe siècle, pour faire suite à la Collection des mœurs françaises, anglaises et italiennes. Deux vol. in-12, ornés de gravures et vignettes. 7 50

— Le même, deux vol. in-8°, figures premières épreuves. 12 0

Papier vélin. 24 0

MOEURS RUSSES.

L'HERMITE EN RUSSIE, ou Observations sur les mœurs et usages des Russes au commencement du XIXe siècle, faisant suite à la collection des mœurs françaises, etc., etc. Trois vol. in-12, ornés de cartes, gravures et vignettes. Prix. 11 25

PÉTERSBOURG, MOSCOU ET LES PROVINCES, suite de l'Hermite en Russie. Trois vol. in-12, ornés de cartes et vignettes. Prix. 11—25

MOEURS SUISSES.

L'HERMITE EN SUISSE, ou Observations sur les mœurs et les usages des Suisses au XIXe siècle, faisant suite à la collection des mœurs françaises, anglaises, italiennes, espagnoles, russes, etc. Ouvrage orné d'une carte générale et exacte de la Suisse; des vues, des lieux et des monumens les plus remarquables de ce pays, etc. Trois vol. in-12. Prix. 11 25

— Le même, in-8°. fig. premières épreuves. 18 0

CATALOGUE DES OUVRAGES CONDAMNÉS depuis 1814 jusqu'à ce jour (1er septembre 1827); suivi du texte des jugemens et arrêts insérés au *Moniteur*. Un volume in-18. 1 50

CHRONOLOGIE DES ROIS DE FRANCE, avec portraits et notices historiques, à l'usage de la jeunesse, et particulièrement destinée aux établissemens d'instruction publique. Par M. Ch. du Rozoir, professeur d'histoire à la faculté des lettres, etc.; ouvrage adopté par le conseil de l'instruction publique, pour les classes élémentaires. Quatrième édition, augmentée d'un *Précis généalogique de la maison de Bourbon*. Un vol. in-16. 0 60

CONFESSIONS DE J. S. QUESNÉ depuis 1778 jusqu'en 1826. Deux vol. in-8°. 15 0

COURS ABRÉGÉ DE BLASON, suivi d'une notice détaillée sur tous les Ordres de chevalerie, etc., etc.; par M. Martin, pensionnaire de

l'université, auteur de plusieurs ouvrages d'éducation. Un vol. in-12 avec gravures. 3 0

COURS ABRÉGÉ DE GÉOGRAPHIE ANCIENNE ET MODERNE, adopté par le conseil royal de l'instruction publique. Par Joseph Martin (des Hautes-Alpes), docteur de la faculté des lettres de Paris. Un vol. in-12. Cinquième édition, augmentée de notes historiques sur la géographie ancienne et sur celle du moyen âge, pour faciliter l'intelligence des auteurs classiques. 2 50

COURS PRATIQUE ET THÉORIQUE D'ARITHMÉTIQUE, d'après la méthode de Pestalozzi, etc., contenant des exercices de calcul de tête pour tous les âges; un grand nombre d'applications; des questions théoriques sur les diverses parties de l'arithmétique, et qui peuvent servir d'examen; une table de la réduction des monnaies étrangères en monnaies françaises; une théorie des logarithmes, etc., etc.; ouvrage également propre aux instituteurs et aux mères de famille qui veulent donner à leurs enfans les premières notions de cette science, et dans lequel on n'a rien négligé de tout ce qui pouvait en rendre l'utilité plus générale. Par H. L. D. Rivail, disciple de Pestalozzi. Deux vol. in-12 accompagnés de planches 6 0

DICTIONNAIRE UNIVERSEL PORTATIF DU COMMERCE, contenant tous les mots qui ont rapport au commerce, leur explication, les détails les plus intéressans sur chacun d'eux; la situation géographique des villes, bourgs, ports, îles, et de tous les lieux en général qui intéressent le commerce, etc.; leur industrie, leurs manufactures, fabriques et établissemens de commerce, etc.; les marchandises de toute espèce qui s'y vendent, etc.; les lois, ordonnances, règlemens sur l'exercice du commerce; les douanes, les patentes, etc.; les poursuites judiciaires en matière de commerce, etc.; des modèles de tenue de livres, d'inventaires, d'actes de société, de procurations, de commissions, de lettres de voiture; d'actes d'assurance, de charte-parties, de contrats à la grosse, d'obligations, de compromis, de mandats, de lettres-de-change, de billets, de transactions, de bilans, d'actes d'atermoiement, et de tous les actes en général qui ont lieu journellement dans le commerce. Un vol. in-8° de plus de 1000 pages, papier grand-raisin, avec le tableau gravé de toutes les monnaies de l'Europe; augmenté d'un Supplément et du *Code de commerce*. Ouvrage le plus complet

ÉPHÉMÉRIDES MILITAIRES, ou Anniversaires de la valeur française, depuis 1792 jusqu'en 1815, par une société de militaires et de gens de lettres. Cet ouvrage forme douze volumes in-8°, suivis d'une Table alphabétique, contenant les noms des généraux, officiers, corps d'armée, divisions, demi-brigades, régimens, etc., qui ont pris part aux batailles et combats rapportés dans l'ouvrage. 36 0

HISTOIRE DE L'EXPÉDITION DE RUSSIE, par M. le marquis de Chambray, colonel d'artillerie. Deuxième édition, augmentée de plus de cent lettres inédites de Napoléon. Trois volumes in-8°, avec un atlas et une vue du passage du Niémen, de la bataille de la Moskowa, et du passage de la Bérézina. 30 0

Papier grand-raisin vélin, premières épreuves des planches. 60 0



MAY 2 1 1917

